

Puratos Tegral Cake Salé

*La solution
pour un snacking salé
créatif et tendance*



Puratos
Partenaire pour l'innovation

Tegral Cake Salé

Développez votre offre salée pour attirer et fidéliser toujours plus de clients.

Avantages :

- Base neutre pour cakes salés (sans fromage ajouté) permettant la diversité et l'originalité des recettes
- Une texture moelleuse et humide
- Utilisation très facile et réussite garantie :
 - Temps de réalisation rapide
 - Qualité constante
- Fonctionne avec tous types d'huiles et toute possibilité d'inclusions
- Cuisson en cadre possible
- Une consommation du produit fini aussi bonne chaude que froide, avec possibilité d'être réchauffé aux micro-ondes
- Stable à la congélation/décongélation

Conditionnement :

Sac de 5 kg
Date de durabilité minimale de 12 mois.



Recette :

Pour 7 cakes de 450 g

Tegral Cake Salé	1000 g
Huile	400 g
OEufs	200 g
Eau	900 g
Inclusions	750 g

Mélanger au batteur la préparation et les liquides à vitesse lente pendant 1 minute puis à vitesse moyenne pendant 3 minutes. Ajouter les inclusions et mélanger à vitesse lente jusqu'à homogénéisation.

Pour 450 g de masse dans un moule alu graissé : cuisson à 180°C au four à sole pendant 1h ou 160°C au four ventilé pendant 45 minutes.

Idées recettes :

Laissez votre créativité s'exprimer en proposant une offre snacking variée et originale.

- Bouchées apéritives pour les moments festifs
- Entrées salées tendances pour les menus à emporter : muffins, whoopies, cupcakes ...
- Cakes salés format individuel pour varier les plaisirs
- Cakes salés format à partager



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation