

# PRÉPARATION POUR CAKE

RECETTE POUR  
1 CAKE / 8 PARTS

- 1**
- 160 G DE PRÉPARATION POUR CAKE 
  - 50 G D'HUILE 
  - 35 G D'EAU 
  - 1 OEUF 



MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DANS LE BATEUR PENDANT 1 MINUTE À VITESSE LENTE.

PUIS 3 MINUTES À VITESSE MOYENNE JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE LISSE.

DÉPOSER LA PÂTE DANS UN MOULE À CAKE ANTI-ADHÉSIF DE 24 À 26 CM PRÉALABLEMENT GRAISSÉ.



**2** CUIRE AU FOUR PENDANT 45 - 50 MINUTES À 180°C.

## INGRÉDIENTS :

Sucre, farine de BLE, amidons [BLE], lactosérum [LAIT] en poudre, poudres à lever (tartrate de monopotassique, bicarbonate de sodium), gluten de BLÉ, sel, enzymes (amylases, lipases, xylanases).

Contaminations croisées possibles : céréales (gluten), oeuf, soja, fruits à coque.

PRODUIT EN FRANCE (UE).

STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1582 kJ / 373 kcal
Matières grasses	0,37 g
Dont acides gras saturés	0,07 g
Glucides	88,3 g
Dont sucres	47,5 g
Fibres alimentaires	0,81 g
Protéines	3,88 g
Sel	0,801 g



# PRÉPARATION POUR CAKE

RECETTE POUR  
1 CAKE / 8 PARTS

- 1**
- 160 G DE PRÉPARATION POUR CAKE 
  - 50 G D'HUILE 
  - 35 G D'EAU 
  - 1 OEUF 



MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DANS LE BATEUR PENDANT 1 MINUTE À VITESSE LENTE.

PUIS 3 MINUTES À VITESSE MOYENNE JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE LISSE.

DÉPOSER LA PÂTE DANS UN MOULE À CAKE ANTI-ADHÉSIF DE 24 À 26 CM PRÉALABLEMENT GRAISSÉ.



**2** CUIRE AU FOUR PENDANT 45 - 50 MINUTES À 180°C.

## INGRÉDIENTS :

Sucre, farine de BLE, amidons [BLE], lactosérum [LAIT] en poudre, poudres à lever (tartrate de monopotassique, bicarbonate de sodium), gluten de BLÉ, sel, enzymes (amylases, lipases, xylanases).

Contaminations croisées possibles : céréales (gluten), oeuf, soja, fruits à coque.

PRODUIT EN FRANCE (UE).

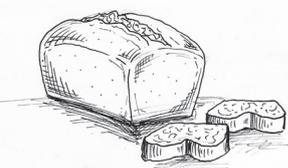
STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1582 kJ / 373 kcal
Matières grasses	0,37 g
Dont acides gras saturés	0,07 g
Glucides	88,3 g
Dont sucres	47,5 g
Fibres alimentaires	0,81 g
Protéines	3,88 g
Sel	0,801 g



# PRÉPARATION POUR CAKE

RECETTE POUR  
1 CAKE / 8 PARTS

- 1**
- 160 G DE PRÉPARATION POUR CAKE 
  - 50 G D'HUILE 
  - 35 G D'EAU 
  - 1 OEUF 



MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DANS LE BATEUR PENDANT 1 MINUTE À VITESSE LENTE.

PUIS 3 MINUTES À VITESSE MOYENNE JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE LISSE.

DÉPOSER LA PÂTE DANS UN MOULE À CAKE ANTI-ADHÉSIF DE 24 À 26 CM PRÉALABLEMENT GRAISSÉ.



**2** CUIRE AU FOUR PENDANT 45 - 50 MINUTES À 180°C.

## INGRÉDIENTS :

Sucre, farine de BLE, amidons [BLE], lactosérum [LAIT] en poudre, poudres à lever (tartrate de monopotassique, bicarbonate de sodium), gluten de BLÉ, sel, enzymes (amylases, lipases, xylanases).

Contaminations croisées possibles : céréales (gluten), oeuf, soja, fruits à coque.

PRODUIT EN FRANCE (UE).

STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1582 kJ / 373 kcal
Matières grasses	0,37 g
Dont acides gras saturés	0,07 g
Glucides	88,3 g
Dont sucres	47,5 g
Fibres alimentaires	0,81 g
Protéines	3,88 g
Sel	0,801 g



# PRÉPARATION POUR CAKE

RECETTE POUR  
1 CAKE / 8 PARTS

- 1**
- 160 G DE PRÉPARATION POUR CAKE 
  - 50 G D'HUILE 
  - 35 G D'EAU 
  - 1 OEUF 



MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DANS LE BATEUR PENDANT 1 MINUTE À VITESSE LENTE.

PUIS 3 MINUTES À VITESSE MOYENNE JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE LISSE.

DÉPOSER LA PÂTE DANS UN MOULE À CAKE ANTI-ADHÉSIF DE 24 À 26 CM PRÉALABLEMENT GRAISSÉ.



**2** CUIRE AU FOUR PENDANT 45 - 50 MINUTES À 180°C.

## INGRÉDIENTS :

Sucre, farine de BLE, amidons [BLE], lactosérum [LAIT] en poudre, poudres à lever (tartrate de monopotassique, bicarbonate de sodium), gluten de BLÉ, sel, enzymes (amylases, lipases, xylanases).

Contaminations croisées possibles : céréales (gluten), oeuf, soja, fruits à coque.

PRODUIT EN FRANCE (UE).

STOCKER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC (5 À 20°C, HR = 60% MAXIMUM).

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1582 kJ / 373 kcal
Matières grasses	0,37 g
Dont acides gras saturés	0,07 g
Glucides	88,3 g
Dont sucres	47,5 g
Fibres alimentaires	0,81 g
Protéines	3,88 g
Sel	0,801 g