

# Banana Bread



Quantité : 5 Cakes de 18cm

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Appareil à Cake

<b>Patis'Madeleine PatisFrance</b>	1000
<b>Œufs</b>	300
<b>Puratos Topfil Banane</b>	400
Beurre	300
<b>Belcolade Mini-gouttes Noir 53%</b>	300
<b>BIO CT</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>2300</b>

Faire fondre le beurre à 50°C, mélanger ensuite tous les ingrédients sauf les mini gouttes, 1 minute vitesse lente et 4 minutes vitesse moyenne au batteur avec la feuille. Ajoutez ensuite les mini-gouttes et mélanger 1 minute vitesse lente. Mettre en moule à cake selon la taille.

### Topping

Bananes	5 pc
<b>Puratos Harmony Sublimo</b>	50
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>

Couper les bananes en deux.

### Montage et finitions

- Pocher 460 g par moule à cake de 18 cm.
- Déposer deux demi-bananes sur le dessus et cuire à 160°C pendant environ 45 minutes.
- Napper au Sublimo à la sortie du four.