

Cake Cannelle Café



Par : Application Specialist

Quantité : 1 cadre 27 x 37 cm

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Appareil à Cake

Puratos Tegral Satin Cream Cake	1000
Œufs	350
Huile	300
Yaourt à la grec	300
Lait	50
TOTAL	2000

Mélanger tous les ingrédients 1 minute vitesse lente, puis 3 minutes vitesse moyenne, au batteur avec la feuille.

Appareil Cannelle

Cassonade	140
Huile	28
Cannelle	14
Belcolade Cacao Poudre	14
Cacao Trace	
Vanille Poudre PatisFrance	4
TOTAL	200

Mélanger ensemble à la maryse de manière homogène.

Crumble Cannelle

Cassonade	180
Farine Pâtissière PatisFrance	90
Amande Poudre PatisFrance	90
Beurre	90

Sabler au batteur et à la feuille tous les ingrédients ensemble.

Cannelle	4
Vanille Poudre PatisFrance	4
TOTAL	458

Montage et Finitions

- Etaler 1000 g d'appareil à cake dans un cadre 27 cm x 37 cm.
- Parsemer 200 g d'appareil cannelle.
- Pocher 1000 g d'appareil à cake et marbrer.
- Parsemer 458 g de crumble sur le dessus.
- Cuire à 180°C au four ventilé pendant environ 30 minutes.
- Décorer de sucre glace.