

COLLECTION CHIFFON CAKES

CAKE

Puratos Tegral Chiffon Cake

Huile	175 g
Œufs	600 g
Eau	100 g
Colorant	Q.S

Mixer tous les ingrédients (sauf l'huile) pendant 7 minutes à grande vitesse.

Ajouter l'huile et mixer 1 minute à vitesse moyenne.

Verser 400 g à 500 g dans un moule spécial Chiffon Cake et cuire à 190°C pendant 25 minutes.

FOURRAGE

Puratos Topfil au choix

Q.S

Garnir le chiffon cake après cuisson avec un de nos fourrages Puratos Topfil.

