

## Gâteau Grand-Mère

Traditionnel - Desserts - Biscuits - Préparations desserts

**Réf.** : 25PR30

**Préparation déshydratée pour gâteau cake à base de poudre de yaourt**

**Ingrédients** :

Sucre, farine de **froment**, **œuf** entier en poudre, amidon de **froment**, yaourt de **lait** écrémé en poudre (env. 1,6%),  
poudres à lever : E500-E341-E450, amidon modifié, émulsifiant : E472e-E472a-E472b, sel, poudre de **lait** écrémé, arôme.

**Suggestion** : En dessert

**Mode d'emploi** : Mélanger tous les ingrédients au batteur -mélangeur pendant 1 minute en vitesse lente, puis 3 minutes en vitesse rapide. Rajouter éventuellement des noisettes/amandes ou des fruits en vitesse lente après foisonnement.  
Remplir un moule ou des caissettes pour des gâteaux individuels. Inciser le gâteau avec une corne huilée. Température de cuisson : 170-180°C Temps de cuisson : 40 à 55 minutes (suivant le poids du gâteau)

**Conservation** : DDM : 12 mois dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

**Dosage** : 1000g de préparation pour 500g d'eau et 400g d'huile ou margarine/beurre

**Conditionnement** : Sachet de 1 Kg. Carton de 10 sachets.

**Valeurs nutritionnelles moyennes** :

|                          | Pour 100g de poudre |
|--------------------------|---------------------|
| Energie                  | 384 kcal<br>1608 kJ |
| Matières grasses         | 5,3 g               |
| dont acides gras saturés | 2,3 g               |
| Glucides                 | 73,0 g              |
| dont sucres              | 37,9 g              |
| Fibres alimentaires      | 1,5 g               |
| Protéines                | 9,3 g               |
| Sel                      | 2,05 g              |

**Autres parfums** :

