

Cake salé

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 30PR20

Préparation déshydratée pour cake salé

Ingrédients :

Farine de **froment**, amidon de **froment**, poudre d'**oeufs** entiers, **lait** écrémé en poudre, poudre à lever: E450-E500-E341, amidon modifié (pomme e terre), émulsifiants : E472e-E472b-E472a, sel , stabilisant : E415.

Suggestion :

Mode d'emploi : mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur 1 minutes à vitesse lente puis 3 minutes à vitesse rapide. Incorporer la garniture et mélanger délicatement à vitesse lente. verser dans les moules et cuire 25 à 35 minutes entre 180° C et 200°C.

Conservation : DDM : 12 mois dans un endroit frais et sec

Dosage : 1kg de mix à cake, 900g d'eau ou de vin blanc, 200g d'eau, 400g d'huile et 800g à 1kg de garniture au choix

Conditionnement : sac de 10 Kg

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100g de poudre

Energie	379 kcal /1 587 kcal
Matières grasses	5,9 g
dont acides gras saturés	2,8 g
Glucides	66,6 g
dont sucres	5,2 g
Fibres	2,5 g
Protéines	12,7 g
Sel	3,5 g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

