

# CAKE EXTRA

Mélange équilibré pour la fabrication **de cake**

**100%** arômes d'origine naturelle 



## LES + PRODUITS

Préparation de base pour la réalisation de toutes sortes de gâteaux : cake, marbré, quatre-quart, madeleine...

Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée).

Excellente tenue des fruits confits ou des pépites de chocolat pour les cakes avec inclusions.

Très bonne conservation.

## ASTUCES

Pensez à filmer les produits pour éviter leur dessèchement.

Variez les recettes (cakes, quatre-quarts, madeleines) et les formats (familiaux et individuels) pour booster vos ventes.

Conseils de mise en œuvre pour la réalisation de madeleines :

- Ingrédients: 1 000 g de Cake Extra - 300 g d'œufs - 500 g de beurre fondu (100°C) - 100 g d'eau.
- Mélanger à la feuille le Cake Extra avec les œufs et l'eau pendant 5 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse. En 2<sup>ème</sup> vitesse, ajouter le beurre fondu et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Cuisson: Four ventilé pendant 10 min. à 170°C - Four à sole pendant 8 min. à 230°C.

# CAKE EXTRA

Mélange équilibré pour la fabrication **de cake**

Ingrédients	<b>Cake Extra</b>
	1000 g
	Matière grasse : beurre ou margarine (*en cas d'utilisation d'huile de tournesol)
	500 g (400 g*)
	Œufs frais entiers
	550 g

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Conseils de mise en œuvre	<b>Pour un cake avec inclusions</b>
	Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
	Mélanger à l'aide de la feuille 1 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse, puis 3 à 4 min. en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
	Pour réaliser un cake avec des inclusions, incorporer 400 à 600 g de fruits secs, de fruits confits, de pépites de chocolat ou d'un autre ingrédient de votre choix, en 1 <sup>ère</sup> vitesse.
	Graisser un moule à cake ou tapisser le avec du papier cuisson. Verser la pâte dans le moule (400 g de pâte pour un moule de 1 L).

Mise au four	Température de cuisson	Durée de cuisson
	170°C (+/- 20°C)	Four à sole : 40 à 45 min.

Ingrédients
Farine de <b>blé</b> , sucre, poudre à lever (E450, E500), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)
Présence éventuelle : soja, œuf, lait, graines de sésame

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1510
Énergie (kcal)	356
Matières grasses (g)	0,7
dont acides gras saturés (g)	0,1
Glucides (g)	79,5
dont sucres (g)	40,0
Fibres alimentaires (g)	2,3
Protéines (g)	6,7
Sel	1,1