

MÉLANGE MEUNIER - PÂTISSERIES,
VIENNOISERIES, TRAITEUR

CAKE ÉCLATS DE CARAMEL

Mélange équilibré pour la fabrication de pâtisserie aux
éclats de caramel au beurre salé d'Isigny AOP

100% colorants et arômes
d'origine naturelle 



LES + PRODUITS

Le produit ultra-gourmand de votre offre pâtisseries :

- Goût et odeur intenses de caramel.
- Contient de gros éclats de caramel fondants en bouche.
- Mie très moelleuse, couleur caramel.
- Bon contraste de texture entre mie et croûte.

ASTUCES

- Idéal pour les pauses gourmandes ou en dessert dans les formules déjeuner.
- Variez les formats (familiaux et individuels) pour booster vos ventes.
- Pour un rendu plus qualitatif, n'hésitez pas à les proposer dans des tulipes en papier ou en barquette.
- Pensez à filmer les produits pour éviter leur dessèchement.

CAKE ÉCLATS DE CARMEL

Mélange équilibré pour la fabrication de pâtisserie aux éclats de
caramel au beurre salé d'Isigny AOP

Cake éclats de caramel	
	1000 g
Eau	
	340 g
Huile	
	280 g

Conseils de
mise en œuvre

Pour un cake éclats de caramel	
	Verser l'eau et l'huile puis ajouter le mélange.
	Mélanger avec un fouet pendant 1 à 2 min. en 2 ^{ème} vitesse.
	Verser le mélange dans un moule à cake beurré et fariné (moule de 350 g).
	Préchauffer le four à 150°C.

Mise
au four

Four ventilé	
	50 min à 150°C (+/- 20°C)

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

Ingrédients

Sucre, farine de **blé**, éclats de caramel 10% (sucre, sirop de glucose, **lait** entier en poudre, **crème fraîche** d'Isigny AOP, **beurre** salé d'Isigny AOP 3,5%, sel de Guérande, émulsifiant (E322)), **oeufs** en poudre, farine de **blé** pré-gélatinisée, jaunes d'**oeuf** en poudre, **crème de lait** en poudre, huile de colza non hydrogénée, poudre à lever (E450, E500), arôme naturel, extrait de malt d'**orge** toasté, sel, sirop de glucose, stabilisant (E451), protéines de **lait**, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)

Présence éventuelle de fruits à coque, soja et graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange

Énergie (kJ)	1652
Énergie (kcal)	391
Matières grasses (g)	6,2
dont acides gras saturés (g)	2,1
Glucides (g)	75,9
dont sucres (g)	45,4
Fibres alimentaires (g)	1,9
Protéines (g)	6,9
Sel (g)	1,80