



UNE RECETTE
OPTIMISÉE !
Meilleure tenue de la mie,
toujours aussi moelleuse,
et une aromatique
plus naturelle.

CAKE FONDANT

*Cette préparation simple et rapide vous assure un gâteau au bon développement et fondant en bouche.
Elle supporte très bien les incorporations (fruits, chocolat...) et permet ainsi de varier les plaisirs !*



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

CAKE FONDANT

Préparation prête à l'emploi (avec sel)
pour la préparation de cake.

Ingrédients : Sucre - Farine de **blé** - Poudre d'**œuf** entier - Amidon modifié : E1422 - Poudre de **lait** écrémé - Poudres à lever : E450(i) et E500(ii) - Emulsifiants : E471 et E475 - Amidon de riz - Sel (0,44 %) - Arômes (**lait**) - Épaississant : E415.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé), œufs et produits à base de lait.



Conditionnement :
sac de 10 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES
SAVEURS
Des notes gourmandes beurrées et vanillées.
TEXTURE
Une texture souple et moelleuse pour un gâteau fondant.

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini *
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1718 kJ / 410 kcal
Graisses	18 g
dont acides gras saturés	3,2 g
Glucides	54 g
dont sucres	34 g
Fibres alimentaires	0,8 g
Protéines	6,0 g
Sel	1,1 g



*basé sur une remise en oeuvre à l'huile

MODE D'EMPLOI			
RECETTE			
MÉLIOR CAKE FONDANT		1000 g	100 %
Beurre fondu ou huile		200 g	20 %
Eau (20-25°C)		400 g	40 %
DIAGRAMME			
		Verser tous les ingrédients ensemble, en commençant par les liquides puis les solides.	
		Vitesse lente	Vitesse rapide
Pétrissage*	Batteur feuille	1 min	5 min
Mise en forme		Remplir les moules à cake	
Cuisson*	Four ventilé	35 min à 170°C (cake de 300 g)	

* Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en oeuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.

DES IDÉES D'INCORPORATIONS	
CAKE CACAO	CAKE AUX FRUITS
Ajouter 30 à 40 g de cacao pour 1 kg d'appareil à cake	Ajouter 22 % de fruits (de préférence fruits confits ou fruits secs) à l'appareil à cake

L'ASTUCE DU BOULANGER !

Pour donner une ouverture régulière au-dessus du cake : ajouter un filet d'huile ou un filet de beurre sur la longueur du cake !