

Cake Fondant



Ingrédients

Cake Fondant

<i>Sonique Cream Cake Vanilla</i>	100%	10000g
Oeufs entiers	35%	3500g
Huile de colza ou tournesol	30%	3000g
Eau env.	22.5%	2250g

Mode d'emploi

Mélanger	Mélanger tous les ingrédients en vitesse moyenne au batteur, à la feuille, pendant environ 5 à 6 minutes (suivant matériel) jusqu'à obtention d'une masse homogène
Finition	Possibilité d'inclusions de pépites de chocolat ou fruits congelés, 1 minute avant la fin
Peser	Peser 350 grammes de masse pour un moule de 22 cm et profondeur 8-10 cm
Cuisson	Env. 25 – 30 minutes à 160/170°C (four ventilé) Env. 25 – 30 minutes à 180/190°C (four à sole)



Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au numéro suivant: 06 76 32 39 17 ou au numéro 01 30 75 93 17. Nos spécialistes sont là pour répondre à toutes vos interrogations.

Matières premières de boulangerie

Sonneveld France SARL - Avenue de la Constellation 27 - 95800 CERGY - France
Tél. 01.30.75.93.17 - Fax 01.30.75.96.06 - www.sonneveld.com - contact@sonneveld.fr

09-03-2021