

Star Etna Cake



Star Etna est un produit performant pour le pâtissier moderne :

- * mode de travail considérablement simplifié et sûr;
- * grande uniformité des résultats de cuisson;
- * très longue conservabilité du cake;
- * convient parfaitement pour la surgélation;
- * goût riche et naturel;
- * belle texture de la mie;
- * aspect alléchant.



Recette : base pour cakes et tartes

| Composition de la pâte | Cake sans fruits extra fin | Cake aux fruits |
|------------------------|----------------------------|-----------------|
| Star Etna | 1000 g | 1000 g |
| Graisse (beurre) | 450-500 g | 450-500 g |
| Oeufs | 450-500 g | 450-500 g |
| Arômes | au goût voulu | - |
| Fruits confits | - | 200 g |
| Raisins secs | - | 170 g |
| Rhum | - | 50 g |

Méthode de travail

Déposer dans la cuve Star Etna, graisse et oeufs, et mélanger en 1^{ère} vitesse, puis 3 minutes en vitesse moyenne.

Ensuite incorporer les fruits après les avoir lavés, séchés et roulés dans de la farine.

Remplir aux 3/4 les moules préalablement graissés.

Cuire à environ 180 °C.

Cake marbre : Recette de base "Cake sans fruits". Ajouter à 1/3 de la pâte 35 gr. de cacao ou de chocolat fondu.

Remplir les moules aux 2/3 de couches de pâte alternées, la dernière couche sans chocolat.

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be