

# Gâteau moelleux réduit en huile de 20%



♥ Réduction d'huile sans compromis sur la texture et moelleux du gâteau

INGREDIENTS	% POURCENTAGE	% POURCENTAGE
FARINE T45	27,25%	27,25%
SUCRE	19,50%	19,50%
<b>CITRI-FI® 100FG</b>	-	<b>0,43%</b>
<b>SPONGOLIT® 542</b>	<b>1,00%</b>	<b>1,00%</b>
LEVURE CHIMIQUE - ANCEL	0,65%	0,65%
LAIT EN POUDRE ÉCRÉMÉ	0,50%	0,50%
SEL	0,20%	0,20%
SIROP DE GLUCOSE	5,80%	5,80%
ŒUF ENTIER	25,60%	25,60%
HUILE DE TOURNESOL	19,50%	15,60%
EAU	-	3,47%

Témoin Réduction de 20%



1-Incorporer les ingrédients en poudre dans le robot pâtissier et mélanger.

2- Puis ajouter les ingrédients liquides et mélanger à vitesse 4 pendant 3 min

3-Transvaser 180 g de pâte dans un moule préalablement beurré et cuire 180°C pendant 24 min

PRÉPARATION



# Gâteau moelleux réduit en huile de 20%



## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1525	kJ
	365	kcal
Matières grasses	18,8	g
dont acides gras saturés	3,0	g
Glucides	45,6	g
dont sucres	22,8	g
Protéines	6,2	g
Sel	0,5	g
Fibres	1,0	g



## CITRI-FI®100FG

### Fibre fonctionnelle

- ✦ Fibre « émulsifiante »
- ✦ Texture et aspect similaire au cake témoin
- ✦ Amélioration de la fraîcheur du cake
- ✦ Apport en fibres

Fibre d'agrumes Upcyclé, certifié Kosher et Halal

