

Cake moelleux – réduction de 25% en œufs



INGREDIENTS	%	%
FARINE T45	24,70%	24,70%
SUCRE	24,00%	24,00%
SPONGOLIT® 50 RS	1,50%	1,50%
BOESON PREMIUM PP	0,70%	0,70%
SEL	0,10%	0,10%
HI-FIBRE 115	-	0,30%
HI-SMOOTH	-	0,15%
HI-PROTEIN PEA VIII	-	0,70%
ŒUF ENTIER	24,50%	18,30%
HUILE DE TOURNESOL	24,50%	24,50%
EAU	-	5,05%
	BVP64.22.E1	BVP64.22.E2
	TEMOIN	REDUCTION 25%



PRÉPARATION

- 1-Dans le bol du robot pâtissier, incorporer tous les ingrédients en poudre puis ajouter les œufs. Mélanger pendant 2min à faible vitesse jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
- 2-Incorporer l'huile et mélanger pendant une 2 min.
- 3-Verser 160g de pâte dans les moules à cake.
- 4- Enfouner le moule dans un four à soles à 180°C pendant 26 minutes.

Cake moelleux – réduction de 25% en œufs



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1877	kJ
	449	kcal
Matières grasses	49,0	g
dont acides gras saturés	3,9	g
Glucides	1,5	g
dont sucres	1,3	g
Protéines	1,2	g
Sel	1,5	g
Fibres	2,0	g



HI-SMOOTH

Agent naturel de texture & de suspension

- ✦ Apport de texture et de volume
- ✦ Stabilisation d'émulsion

HI-FIBRE 115

Mélange de fibres végétales fonctionnelle

- ✦ Apport de texture et consistance à chaud
- ✦ Rétention d'eau

HI-PROTEIN PEA VIII

Isolat de protéines de pois multifonctionnelle

- ✦ Apport en protéine et de volume
- ✦ Stabilisation d'émulsion

