

CAKE RÉDUIT EN ŒUF DE 40 %



Recette d'un cake pur beurre allégé en œuf de 40 %



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1587 KJ 375 Kcal
Matières grasses	20,2 g
dont acides gras saturés	12,5 g
Glucides	41,5 g
dont sucres	21,8 g
Protéines	6,6 g
Sel	0,9 g
Fibres	0,2 g



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale

LES INCONTOURNABLES AMI

EGG 'N EASY CAKE / MUFFIN PLUS CL – CSM

Prémix permettant la réduction en œuf entier liquide jusqu'à -50 %

- Solution clean label
- Réduction des coûts et de l'empreinte carbone
- Dosage à 25 % sur la quantité d'œuf :

100 g d'œuf entier liquide =

25 g de EGG 'N EASY CAKE / MUFFIN PLUS CL + 75 g d' eau

CAKE RÉDUIT EN ŒUF DE 40 %



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	RECETTE	RECETTE
		TÉMOIN	RÉDUITE EN ŒUF
		%	%
EGG 'N EASY CAKE / MUFFIN PLUS CL - CSM	A	/	2,70
FARINE DE BLÉ T55	A	27,30	27,30
SUCRE CRISTAL	A	20,95	20,95
POUDRE D'AMANDE	A	2,00	2,00
POUDRE A LEVER - BOESON 100 - CSM	A	1,00	1,00
SEL	A	0,40	0,40
SORBATE DE POTASSIUM	A	0,05	0,05
ŒUF ENTIER PASTEURISÉ	B	27,00	16,20
EAU	B	/	8,10
AROME NATUREL VANILLE - FOODAROM	B	0,30	0,30
BEURRE DOUX PASTEURISÉ	C	21,00	21,00

PRÉPARATION

- 1 - Faire fondre le beurre à 50°C environ (au micro-ondes) et le laisser refroidir.
- 2 - Mélanger tous les ingrédients secs (A) puis les ajouter dans le bol du robot pâtissier équipé du fouet.
- 3 - Ajouter l'eau, l'œuf et l'arôme liquide (B) dans le bol du robot. Mélanger à petite vitesse pendant 4 min. Racler le fond de la cuve à l'aide d'une spatule.
- 4 - Tout en continuant de mélanger à petite vitesse, ajouter le beurre fondu (C) progressivement.
- 5 - Continuer de mélanger l'appareil à vitesse moyenne pendant 4 min. Racler le fond de la cuve.
- 6 - Appliquer le spray anti adhésif TRENOL sur les moules à cake (5 x 7 x 14 cm).
- 7 - Déposer la pâte dans les moules à cake (250 g de pâte par moule).
- 8 - Cuire au four ventilé 34 min à 180°C environ.