

MÉLANGE MEUNIER - PÂTISSERIES,
VIENNOISERIES, TRAITEUR

CAKE ÉCLATS DE CARAMEL

Mélange équilibré pour la fabrication de pâtisserie aux
éclats de caramel au beurre salé d'Isigny AOP

100% colorants et arômes
d'origine naturelle 



LES + PRODUITS

Le produit ultra-gourmand de votre offre pâtisseries :

- Goût et odeur intenses de caramel.
- Contient de gros éclats de caramel fondants en bouche.
- Mie très moelleuse, couleur caramel.
- Bon contraste de texture entre mie et croûte.

ASTUCES

- Idéal pour les pauses gourmandes ou en dessert dans les formules déjeuner.
- Variez les formats (familiaux et individuels) pour booster vos ventes.
- Pour un rendu plus qualitatif, n'hésitez pas à les proposer dans des tulipes en papier ou en barquette.
- Pensez à filmer les produits pour éviter leur dessèchement.

CAKE ÉCLATS DE CARMEL

Mélange équilibré pour la fabrication de pâtisserie aux éclats de
caramel au beurre salé d'Isigny AOP

| Cake éclats de caramel | |
|------------------------|--------|
| | 1000 g |
| Eau | |
| | 340 g |
| Huile | |
| | 280 g |

Conseils de
mise en œuvre

| Pour un cake éclats de caramel | |
|--------------------------------|---|
| | Verser l'eau et l'huile puis ajouter le mélange. |
| | Mélanger avec un fouet pendant 1 à 2 min. en 2 ^{ème} vitesse. |
| | Verser le mélange dans un moule à cake beurré et fariné (moule de 350 g). |
| | Préchauffer le four à 150°C. |

Mise
au four

| Four ventilé | |
|--------------|---------------------------|
| | 50 min à 150°C (+/- 20°C) |

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Sucre, farine de **blé**, éclats de caramel 10% (sucre, sirop de glucose, **lait** entier en poudre, **crème fraîche** d'Isigny AOP, **beurre** salé d'Isigny AOP 3,5%, sel de Guérande, émulsifiant (E322)), **oeufs** en poudre, farine de **blé** pré-gélatinisée, jaunes d'**oeuf** en poudre, **crème de lait** en poudre, huile de colza non hydrogénée, poudre à lever (E450, E500), arôme naturel, extrait de malt d'**orge** toasté, sel, sirop de glucose, stabilisant (E451), protéines de **lait**, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)

Présence éventuelle de fruits à coque, soja et graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange

| | |
|------------------------------|------|
| Énergie (kJ) | 1652 |
| Énergie (kcal) | 391 |
| Matières grasses (g) | 6,2 |
| dont acides gras saturés (g) | 2,1 |
| Glucides (g) | 75,9 |
| dont sucres (g) | 45,4 |
| Fibres alimentaires (g) | 1,9 |
| Protéines (g) | 6,9 |
| Sel (g) | 1,80 |