

Cake aux pommes, 60 x 40 avec DREAMCAKE

DREAMCAKE	1.500 g
eau	750 g
HUILE VEGETALE	600 g
Total	2.850 g

GARNITURE

pommes cuites	1.600 g
amandes, aiguiseées	150 g
Total GARNITURE	1.750 g

DECORATION

beurre, liquide	150 g
sucré	100 g
Total DECORATION	250 g

Mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients pour la masse au batteur-mélangeur en grande vitesse.

Fouettage::

Répartir la masse d'une manière égale sur une plaque de cuisson graissée et enfarinée.

Ensuite étaler les pommes cuites de manière égale sur la masse, garnir aux amandes et enfourner.

Température de cuisson:

Temps de cuisson:

Après la cuisson, enduire avec le beurre liquide et saupoudrer avec le sucre.

Ansuite diviser en morceaux (p.ex. 10 x 6cm pour un rendement de 40 pces / plaque) et couper.



Notre passion, le savoir-faire!