



inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ **Facilité d'utilisation et qualité constante**
- ✓ **Texture moelleuse et fondante**
- ✓ **Subtiles notes vanillées et beurrées**

F500317

Ingrediénts

Mix Madeira Cake	1000g	100%
Eau	350g	35%
Huile	300g	30%
Œufs	200g	20%
Inclusion	120g	12%

Process



PETRISSEAGE

- Ajouter les ingrédients liquides en premier, puis le Cake Mix.
- Mélangeur à pales.
- 2mins à 1^{ere} Vitesse & 4mins à 2eme Vitesse.



DIVISION

Selon la taille du moule



CUSSION

45mins à 180°C



MIX MADEIRA CAKE 100%

Pour élaborer facilement un gâteau fondant et gourmand

APPLICATIONS:

INVENTIS Mix Madeira Cake est une recette développée pour faciliter le travail du boulanger et élargir sa gamme de produits.

DOSE D'UTILISATION:

100%

Pour 1 kg INVENTIS Mix Madeira Cake : 400 ml d'huile, 250 ml d'eau et 200g d'œufs.

MODE D'EMPLOI:

Incorporer directement INVENTIS Mix Madeira Cake avec les autres ingrédients et mélanger.

INGREDIENTS:

Sucre; Farine de blé; Amidon de maïs; Dextrose; Lactosérum; Poudre à lever : Pyrophosphate de sodium acide, Bicarbonate de sodium; Emulsifiant: Mono et diglycérides d'acides gras; Epaississant: Gomme de xanthane; Arôme; Enzymes (sur support blé); Colorant : Béta-carotène.

Contient : blé (gluten) ; lait. Peut contenir : Soja.

PACKAGING:

10kg box.

STOCKAGE:

A Conserver dans un endroit frais et sec.
(25°C max)

SHELF LIFE:

24 mois après la date de production.



YEAST & BAKING SOLUTIONS

LESAFFRE