



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Credi Cake Eco



Baking Experts Team



Credi Cake Eco

Premix pentru cake-uri cu structura miezului între pandișpan și cake nisipos (soft și ușor umedă), cu aromă de vanilie și lămâie, cu coaja aurie și prospețime îndelungată.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- ușor și rapid de utilizat atât în rețete simple, cât și în rețete cu adaosuri de stafide, fructe confiate, cacao, chips-uri de ciocolată
- datorită umidității echilibrate a miezului, poate fi folosit la prepararea blaturilor pentru prăjituri cu fructe
- economic

REȚETE RECOMANDATE

Rețeta cake simplu

Credi Cake Eco	1000 g
Ouă	450 g
Ulei	400 g
Apă	100 ml

Rețeta cake cu fructe uscate

Credi Cake Eco	1000 g
Ouă	450 g
Ulei	400 g
Fructe uscate	500 g

Mod de lucru

Mixați toate ingredientele timp de 4 min. la viteză mare.

Pentru varianta cu fructe uscate adaugați fructele la sfârșitul mixării.

Turnați în forme.

Coacere: 180 °C / 40 min. în funcție de gramaj.

AMBALARE

25 kg net în saci de hârtie+polietilenă.



Baking Experts Team

