

CAKE VARÉSIEN À LA FARINE DE MAÏS



Préparation pour Cake Varésien à la farine de maïs

Carton de 5 kg

DLUO : 15 mois

UTILISATIONS

Cake, biscuit.

Varésien nature, chocolat, aux fruits, aux amandes ou noisettes...

MISE EN OEUVRE

Recette pour 5 Cakes Varésien (moule de 22 cm de long) : 1000 g de préparation + 500 g d'œufs + 500 g de beurre pommade ou margarine.

Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser environ 25 cakes de 22 cm de long.

AVANTAGES

Recette appréciée pour sa saveur et sa légèreté (grâce à la farine de maïs).

Très bonne conservation du produit fini.

Bonne dispersion des garnitures dans la pâte.

Peut être aromatisée et congelée.

Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.