

Dreamcake

cake savoureux pour les fins gourmets

Avantages du produit

PRÉPARATION DE LA PÂTE
SANS AJOUTER DES OEUFS FRAIS

TRAVAIL RATIONNEL DE LA PÂTE

GOÛT FIN, AROMATIQUE
(CONTIENT DU YAOURT)

LA GARNITURE (FRUITS, CRÈMES...) NE
RENTRE PAS DANS LA MASSE

POUR RÉALISER DES CAKES AUX FRUITS
FRAIS

LA PÂTE AINSI QUE LE PRODUIT FINI SONT
APTES À LA CONGÉLATION

Recette de base

INGRÉDIENTS

Komplet Dreamcake	1.000 g
Huile	400 g
Eau	500 g
Poids total	1.900 g

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients pendant 3 minutes
à grande vitesse avec la feuille.

Température de cuisson : 180°C.



PÊCHE



RHUBARBE



ORANGE



POIRE



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10
L-9952 Drinklange
Tél. : 00352 99 76 39
Fax : 00352 97 80 24
info@kompletbenelux.com
www.kompletbenelux.com

Dreamcake

Overheerlijke cake voor fijnproevers

Productoordelen

BEREIDING VAN HET BESLAG ZONDER
VERSE EIEREN TOE TE VOEGEN

RATIONELE BEREIDING VAN HET BESLAG

AROMATISCHE, FIJNE SMAAK
(BEVAT YOGHURT)

DE GARNITUUR (FRUIT, CRÈME,...) ZAKT NIET
AF TIJDENS HET BAKKEN

VOOR DE BEREIDING VAN CAKE
MET VERS FRUIT

HET BESLAG ALSOOK HET EINDPRODUCT
ZIJN GESCHIKT VOOR DIEPVRIES

Basisrecept

INGREDIËNTEN

Komplet Dreamcake	1.000 g
Olie	400 g
Water	500 g
Totaalgewicht	1.900 g

BEREIDING

Alle ingrediënten gedurende 3 minuten op
hoogste versnelling mengen met de vlinder.
Baktemperatuur: 180°C.



PERZIK



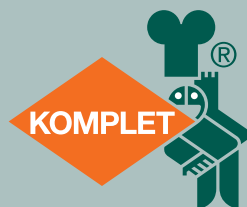
RABARBER



APPELSIEN



PEER



KOMPLET Benelux
Lamperskaul 10
L-9952 Drinklange
Tél. : 00352 99 76 39
Fax : 00352 97 80 24
info@kompletbenelux.com
www.kompletbenelux.com