



PÂTE POUSSÉE CAKE



À Retenir

- **Pâte à la texture légère obtenue par crèmeage :**

- utilisation d'un beurre pommade foisonné entre 15°C et 18°C
- mélangé avec du sucre

- **Le beurre apporte structure, fondant et saveurs**

- **Bien laisser reposer l'appareil avant cuisson pour optimiser la pousse**



IDÉAL POUR

Cake nature | Base pour cakes aromatisés

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre gastronomique doux 82%**

Président Professionnel :	0.185 Kg
• Sucre glace	0.185 Kg
• Œufs	0.158 Kg
• Farine	0.200 Kg
• Levure chimique	0.006 Kg

MATÉRIEL

- Cul de poule ou calotte
- Fouet
- Maryse
- Batteur et feuille
- Moule à cake