



# TOP CAKE

MÉLANGE PRÊT À L'EMPLOI POUR CAKES OU AUTRES SPÉCIALITÉS



SAC  
DE  
**10 KG**

*les + produits :*

- TOP CAKE permet la réalisation de cakes mais aussi de gâteaux de voyage ou autres spécialités comme les muffins par exemple.
- Il permet une régularité et une rapidité de production.

*Ref. 3785*

**irca**  
SINCE 1919

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :  
Marc Hemery et Hugo Alessio



## *Idee recette :*

### CAKE PISTACHE / ABRICOT

TOP CAKE .....	1000 g
Œufs .....	500 g
Beurre DISGROUP .....	500 g
Joypaste pistache irca .....	160 g
Cubes d'abricots séchés .....	500 g

Verser les œufs dans la cuve du batteur, ajouter le **TOP CAKE**, puis le beurre en pommade. Mélanger tous ces ingrédients en petite vitesse, puis à vitesse moyenne pendant 6 minutes. Détendre une petite partie de pâte afin de parfumer à la pistache. Remettre la partie détendue dans la cuve du batteur, pour aromatiser le reste de la masse. Ajouter les cubes d'abricot secs. Garnir les moules à cakes au 2/3 de la hauteur. Dresser un filet de beurre pommade au centre de chaque cake. Mettre au four à 160° durant 30-35 minutes en fonction de la taille des moules.