

Le cake salé



En muffins
En couronne salée




IREKS

Le cake salé

en Muffins



en Couronne salée



Recette

Kurbiss cake salé	1,100 kg
Œufs	1,400 kg
Huile	0,440 kg
Levure chimique	0,060 kg
Jambon blanc	0,900 kg
Tomates sèches	0,100 kg

Mélanger Kurbiss cake salé à la levure chimique, ajouter ensuite les oeufs et l'huile. Mélanger l'ensemble à la feuille en 2^{ème} vitesse. En fin de mélange, ajouter le jambon coupé en gros dés et les tomates sèches. Mettre en moule à savarin ou moules à muffins.

Cuisson

Four à sole.....	180 °C
Four ventilé.....	150 °C



IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr