# Mella Golden Cake



Une invitation à la gourmandise!





# De la créativité... passionnément Haut de gamme!



### Le Marbré

Prélever 1/3 de la masse soit 0,690 kg, y mélanger 0,200 kg de couverture fondue. Mode opératoire pour des moules de 0,370 kg (dimensions moule 16X8X6). Déposer dans le fond du moule 0,230 kg de masse blanche et par-dessus 0,140 kg de masse chocolat. À l'aide d'une fourchette mélanger les deux masses. Juste avant enfournement, à l'aide d'une corne carrée trempée dans de l'huile, pratiquer sur toute la longueur une incision d'une profondeur de 1 cm environ.

#### Cuisson

Four à sole	180°C
Four ventilé	150°C
Pour des pièces de 0,370 kg compter 40 min.	
(T° à cœur 94°C).	

# Le Cake Anglais

Ajouter à la recette de base : des cerises rouges et ver	tes	
(50/50) confites	0 kg	
Fruits cubes confits0,30	0 kg	
Raisins secs0,15	0 kg	
L'ensemble de ces fruits qui aura été macéré la veille dans		
0,300 L de Kirch est à ajouter en fin du mélange.		

### Cuisson

Four à sole
Four ventilé150°C
Pour des pièces de 0,350 kg (dimensions moule 16X8X6)
compter 40 min. de cuisson (T° à cœur 94°C).







# <u>Le Cake Abricot</u> <u>chocolat</u>

À la recette de base ajouter en fin de mélange 0,250 kg d'abricots secs coupés en cubes et 0,200 g de gouttes de chocolat.

Juste avant l'enfournement pratiquer, à l'aide d'une corne carrée trempée dans de l'huile, sur toute la longueur une incision d'une profondeur de 1 cm environ.

### Cuisson

Suivre indication recette de base

# Recette de base

Mella Golden Cake Beurre	
Beurre	0,480 kg
Œufs	0,200 kg
Œufs	2,080 kg
Poids total de masse	ents à la feuille 5
min. à vitesse moyenne.	

1 000 kg

Cuisson	180°C
	150°C
Four à sole	ter 35 à 40 min. de
cuisson.	

## <u>Le Cake chocolat</u> <u>Noix de coco</u>

1,000 kg
0,400 kg
0,560 kg
0,350 kg
0,400 kg
feuille 5 min. à

En fin de mélange ajouter 0,500 kg de couverture fondue. Pour des pièces de 0,400 kg (dimensions moule 16X8X6) compter 45 min. (T° à cœur 94°C).



### Les madéleines. tellement moelleuses!

### La Madeleine

Recette de base.

#### Cuisson

Notre conseil : afin d'assurer un bon développement une cuisson au four ventilé à 160°C pendant 16 min. est vivement conseillée.

Four a sole......220/240°C pendant 14 min.





Demandet votre kit publicitaire!

### Avantages et qualités

- Une large gamme de recettes et d'idées créatives
- Une préparation prête à l'emploi, mise en œuvre simple et très rapide
- Retrouvez le bon goût des Cakes Grand'Mère, les ingrédients du Mella cake ont été sélectionnés « haut de gamme » pour une saveur incomparable.

### Conditionnement

En sac de 12,5 kg, emploi à 100 %

**IREKS** 

**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