

# Un vrai Délice !



Avec Mella Délice  
emploi à 100 %  
en sac de 10 kg  
+1 kit en cadeau



Un vrai Délice !

Un vrai

# Un vrai délice !



## Recette

Mella Délice .....	1,000 kg
Levure chimique .....	0,010 kg
Huile .....	0,400 kg
Eau .....	0,400 l

Mélanger l'ensemble des ingrédients 5 min à la feuille en vitesse moyenne. À l'aide d'une poche, garnir les moules.

## Cuisson :

Four ventilé 160 °C pour des pièces de 0,120 kg compter environ 25 min.

## Nos conseils

Afin d'assurer une belle déchirure des produits à la cuisson, mettre la masse 1h au froid avant de la dresser dans les moules.

Si vous utilisez les caissettes TULIPCUP d'un fond de 50 mm de diamètre, prévoir 0,120 kg de masse par moule.

La recette ci-dessus est donnée nature. Différentes inclusions, fruits frais, compotes, fruits secs, etc. sont possibles.

La cuisson en four ventilé est recommandée.

## Avantages et qualités

- Simplicité à l'emploi
- Rapidité
- Gain de temps garanti
- Produit polyvalent, toute une déclinaison de savoureux moelleux

## Conditionnement

Sac de 10 kg, emploi à 100 %

  
**IREKS**

IREKS FRANCE SARL  
269, rue des Brasseries  
BP 14 - Maxéville  
54 527 LAXOU Cedex  
Tél. 03 83 17 49 49  
Fax 03 83 35 18 62  
produits@ireksfrance.fr  
www.ireks.fr