

# Un festival de petites douceurs



Cake aux agrumes



Muffins



Cookies

Avec **Mella Pain d'épices**



  
**IREKS**



# ★ Cake ★ aux agrumes

## RECETTE D'UTILISATION

Mella Pain d'épices.....	1,000 Kg
Oeufs .....	0,500 Kg
Beurre .....	0,500 Kg
Citron.....	1 zeste
Orange .....	1 zeste

Mélanger tous les ingrédients à la feuille vitesse rapide.  
Mettre 0,350 kg de masse par moule (dimension du moule 16 X 8 X 6 cm) et y introduire des lamelles d'oranges confites.

### Cuisson

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

Compter environ 40 min. de cuisson.

# ★ Cookies ★

## RECETTE D'UTILISATION

Mella Pain d'épices.....	1,000 Kg
Sucre roux.....	0,120 kg
Beurre .....	0,350 kg
Sabler l'ensemble des ingrédients.	
Œufs .....	0,100 kg

Ajouter 0,500 kg d'inclusions au choix : pépites de chocolat, fruits secs, pistaches... Peser des morceaux de 0,060 kg, faire une boule et mettre sur une plaque de cuisson.

### Cuisson

Four à sole.....180°C, 18 min. suivant le mœlleux souhaité.





# ★ Muffins ★

**RECETTE D'UTILISATION** 25 pièces de 70 g

Mella Pain d'épices.....	1,000 Kg
Beurre fondu.....	0,400 kg
Oeufs.....	0,480 Kg
Eau.....	0,100 L

Mélanger tous les ingrédients à la feuille vitesse moyenne pendant 5 min. puis mettre dans les moules à muffins.

## Cuisson

Four ventilé.....165° C  
Compter environ 20 min. de cuisson.



# ★ Madeleines ★



## RECETTE D'UTILISATION

Mella pain d'épices .....	1,000 Kg
Œufs .....	0,600 L
Lait.....	0,150 kg
Beurre fondu .....	0,300 kg

Mélanger l'ensemble 3 à 5 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse à la feuille.  
Dresser la masse dans les moules à madeleines et les remplir au 3/4.

### Notre conseil

Varié les plaisirs en ajoutant à la masse 0,700 kg de pommes coupées en cubes.

### Cuisson

Four ventilé à 175°C, pendant 11 min environ.

### Conditionnement

Sac de 10 kg, emploi à 100%



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