

ÉQUIVALENCE : 36 PIÈCES

CAKE CARAMEL

CAKE CARAMELLOO	1030 g
Huile de tournesol	260 g
Œufs	260 g
Eau	260 g

CAKE DONUTS CARAMEL

CAKE CARAMELLOO	1800 g
DIP CHOCOLAT	900 g
Caramel	540 g
Cacahuètes caramélisées	95

RÉALISATION CAKE CARAMEL

Peser l'ensemble des ingrédients puis mélanger à vitesse lente durant 5 min.
Garnir les moules « Cake Donuts ».

CAKE DONUTS CARAMEL

Garnir les moules cakes donuts à 50 g l'unité, puis recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et d'une plaque de cuisson afin que les cakes donuts restent bien plats au démoulage. Cuire environ 20 min à 170 °C, puis démouler et refroidir.

Faire fondre le DIP CHOCOLAT au micro-ondes à 30 °C et glacer les donuts. Les décorer de noisettes caramélisées.

Cake Donuts Caramellos

06107

RECETTES
#ZEELANDIA



ÉQUIVALENCE : 36 PIÈCES

CAKE CITRON

CAKE CITRON	670 g
Huile de tournesol	300 g
Œufs	225 g
Eau	300 g
Sucre semoule	300 g

CAKE DONUTS CITRON

CAKE CITRON	1800 g
DIP BLANC	900 g
Colorant liposoluble jaune	qs
CRÈME CITRON 40%	800 g

RÉALISATION CAKE CITRON

Peser l'ensemble des ingrédients puis monter l'ensemble au batteur en vitesse 3.

CAKE DONUTS

Garnir les moules cakes donuts à 50 g l'unité, puis recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et d'une plaque de cuisson afin que les cakes donuts restent bien plats au démoulage. Les cuire environ 20 min à 170 °C, puis les démouler et les laisser refroidir. Faire fondre le DIP BLANC au micro-ondes à 30 °C et ajouter le colorant Liposoluble jaune citron pour mélanger et glacer les donuts ensuite. Décorer de quelques zestes de citron confit et de quelques fleurs séchées.

Cake Donuts Citron

08109

RECETTES
#ZEELANDIA

Cake Donuts Orange Chocolat

ÉQUIVALENCE : 36 PIÈCES

CAKE YAOURT

CAKE YAOURT	950 g
Huile de tournesol	285 g
Eau	285 g
Œufs	285 g

CAKE DONUTS

CAKE YAOURT	2000 g
FRUITFUL ORANGE	700 g
DIP CHOCOLAT	100 g

RÉALISATION CAKE YAOURT

Peser l'ensemble des ingrédients et mélanger au batteur durant 5 min en vitesse lente puis dresser.

DONUTS

Garnir les moules cakes donuts à 50 g l'unité, puis recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et d'une plaque de cuisson afin que les cakes donuts restent bien plats au démoulage. Cuire environ 20 min à 170 °C, démouler et refroidir.

Dans les moules à donuts dresser à l'aide d'une poche à douille le FRUITFUL ORANGE soit 22 g par moule puis replacer les donuts en appuyant légèrement et placer au surgélateur afin que la compotée de fruits adhère au biscuit puis démouler. Faire fondre le DIP CHOCOLAT au micro-ondes à 30 °C, mélanger et glacer les donuts. Décorer de quelques zestes d'orange confits.