

Basis-Rühr.

Prémélange pour cakes sur plaque
et gâteaux secs.





Basis-Rühr.

Prémélange pour cakes sur plaque et gâteaux secs.

Basis-Rühr est l'élément essentiel de tout cake sur plaque artisanal. Ce prémélange se caractérise par la saveur originale que vous attendez d'un cake, mais son caractère authentique est souligné par une technologie de pointe. Ainsi, cela garantit un délicieux produit de base facile à transformer, qui vous laisse une infinité de possibilités créatives.

Basis-Rühr n'est pas seulement polyvalent dans son utilisation (cake sur plaque, muffins, cookies...), l'option supplémentaire pour une importante variété de farces et garnitures assure aussi une créativité sans limite. Ce prémélange peut comporter jusqu'à son propre poids en farce de fruits, crème pâtissière, noix... sans aucun problème.

Applications.

- Cakes
- Muffins
- Cookies
- Gaufres

Astuce du Chef.

Le cadre 60 x 20 x 5 est le partenaire par excellence des cakes artisanaux fabriqués à partir de Basis-Rühr. L'outil sert parfaitement comme plaque de cuisson et fait également office de présentoir en magasin grâce à la plaque amovible sur l'avant.

Préparation.

- Mélangez tous les ingrédients avec le fouet papillon pendant 4 min à la vitesse la plus basse.
- Mettre au four pendant 35 min à 180 °C.

Avantages.

- Supporte des garnitures de son propre poids.
- Convient pour des garnitures de fruit, de la crème pâtissière, des noix...
- Diverses utilisations.
- Avec des arômes naturels de vanille.
- Peut s'utiliser avec du beurre ou de l'huile.
- Longue conservation.

Recette de base.

(beurre ou huile)

Ingrédients	Dosage
BASIS-RÜHR	800 g
Œuf entier	400 g
Beurre	400 g
-	-
BASIS-RÜHR	800 g
Œuf entier	465 g
HUILE MUFFIN	400 g



Zeelandia sa

Nijverheidsstraat 58-60,
Wommelgem, Anvers - 2160,
Belgique

T +32 3 354 20 68
E info@zeelandia.be
W zeelandia.be

