

CAKE SALÉ



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	82,89	32,90
Levure chimique	4,99	2,00
Sel	1,42	0,57
Crème épaisse 30%	30	11,99
Beurre ou Margarine	37,39	14,95
Poivre	0,36	0,14
Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i>	12,18	4,87
Eau (pour hydrater la poudre)	81,48	32,58
Total	250,11	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre préalablement réhydraté avec la crème.
- Mélanger la farine, la levure, le sel et le poivre, et incorporer au mélange précédent.
- Ajouter le beurre ou la margarine fondu et bien mélanger.
- Cuire 50 min à 170°C.



CONSEILS

- Ajouter la garniture de son choix.
- Le cake se conserve au frais entre 7 et 10 jours et peut être congelé pour une conservation prolongée.