

# CAKE SALÉ



| INGRÉDIENTS                          | QUANTITÉS (g) | POURCENTAGES (%) |
|--------------------------------------|---------------|------------------|
| Farine                               | 82            | 32,9             |
| Levure chimique                      | 5             | 2,0              |
| Sel                                  | 1             | 0,6              |
| <b>Yumgo ENTIER Poudre</b>           | <b>12</b>     | <b>4,9</b>       |
| <b>Eau (pour hydrater la poudre)</b> | <b>81</b>     | <b>32,6</b>      |
| Crème épaisse 30%                    | 30            | 12,0             |
| Beurre ou margarine                  | 37            | 14,9             |
| Poivre                               | 0,4           | 0,1              |
| <b>Total</b>                         | <b>250</b>    | <b>100,0</b>     |



## 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.