



# Cake



**Batteur planétaire  
+ Palette**

## Ingrédients

	Kg	%
farine T55	100,0	33,7
oeufs	35,0	11,8
sel	1,0	0,3
levure chimique	3,2	1,1
beurre fondu	45,0	15,2
sucre	50,0	16,9
lait	60,0	20,2
vanille	2,5	0,8
<b>Total</b>	<b>296,7</b>	<b>100</b>

## Option

➔ Racleur



Température de pâte  
en fin de mélange\* : **20**

\*Information indicative

## Process recette

Batteur  
planétaire  
PH Digi

Batteur  
planétaire  
PH DT

### Phase 1

Ingrédients : **oeufs + sucre**

Vitesse (programmée ou tr/min)

Temps (min)

30

2'

1

2'

### Phase 2

Ingrédients : **liquides + beurre**

Vitesse outil

Temps (min)

40

2'

1

3'

### Phase 3

Ingrédients : **poudres**

Vitesse outil

Temps (min)

40 puis 70

2' puis 2'

2 puis 3

2' puis 2'

**Température de cuisson**

200°C

200°C

**Temps de cuisson** (min)

18'

18'