

Satin Velvet Cake

Produit un gâteau aux saveurs riches



Les mélanges Satin Velvet Cake sont les solutions parfaites pour créer des gâteaux étagés exceptionnels. Extrêmement polyvalent et facile à utiliser, ce mélange complet offre la texture moelleuse et l'onctuosité d'un gâteau à la crème dans un format de gâteau étagé. L'outil idéal pour innover avec les goûts, les textures et les différentes applications. La cuisson est uniforme pour favoriser le montage en étages et une exécution parfaite.



Mélanges Satin Velvet Cake

Offerts dans les saveurs suivantes :

- Red Velvet (gâteau rouge)
- Vanille à la crème à étiquette propre
- Chocolat à la crème à étiquette propre



Caractéristiques

- Développé pour améliorer la performance du produit
- Produit un gâteau avec une texture tendre et moelleuse
- La cuisson est uniforme pour favoriser le montage en étages, particulièrement pour les gâteaux étagés et les petits gâteaux
- Facile à utiliser
- Stable au gel/dégel
- Produit à étiquette propre
- Durée de conservation moyenne à longue à température ambiante

Applications

- Gâteau étagé
- Gâteaux de célébration
- Gâteaux roulés
- Biscuits
- Gâteaux sandwich
- Gâteaux rectangulaires
- Petits gâteaux
- Muffins
- Biscotti

Avantages

- La pâte peut reposer avant la cuisson sans compromettre la qualité finale
- Permet un assemblage facile des gâteaux étagés
- Convient à la logistique des produits surgelés
- Permet une déclaration d'ingrédients simple
- Convient à tout type de four
- Il suffit d'ajouter de l'huile, des œufs et de l'eau



Code du produit :

Satin Velvet Cake, vanille - Sac de 25 kg
4109028

Satin Velvet Cake, chocolat - Sac de 25 kg
4109042

Satin Velvet Cake, red velvet - Sac de 20 kg
4108986

Rendez-vous au
[puratos.ca](https://www.puratos.ca)
pour des recettes et
des idées

Pour passer votre commande, veuillez contacter votre représentant de ventes Puratos ou bien votre distributeur local, ou appelez le

1.800.668.5537 • 905.362.3668
info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



Puratos
Partenaires de confiance en innovation