

**Star Etna** est un produit performant pour le pâtissier moderne :

- \* mode de travail considérablement simplifié et sûr;
- \* grande uniformité des résultats de cuisson;
- \* très longue conservabilité du cake;
- \* convient parfaitement pour la surgélation;
- \* goût riche et naturel;
- \* belle texture de la mie;
- \* aspect alléchant.



## **Recette : base pour cakes et tartes**

Composition de la pâte	Cake sans fruits extra fin	Cake aux fruits
Star Etna	1000 g	1000 g
Graisse (beurre)	450-500 g	450-500 g
Oeufs	450-500 g	450-500 g
Arômes	au goût voulu	-
Fruits confits	-	200 g
Raisins secs	-	170 g
Rhum	-	50 g

## **Méthode de travail**

Déposer dans la cuve **Star Etna**, graisse et oeufs, et mélanger en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 3 minutes en vitesse moyenne. Ensuite incorporer les fruits après les avoir lavés, séchés et roulés dans de la farine.

Remplir aux 3/4 les moules préalablement graissés.

Cuire à environ 180 °C.

**Cake marbre** : Recette de base "Cake sans fruits". Ajouter à 1/3 de la pâte 35 gr. de cacao ou de chocolat fondu.

Remplir les moules aux 2/3 de couches de pâte alternées, la dernière couche sans chocolat.