

Cake aux pêches et amande

RECETTE GROUPE 4	100 PORTIONS	Famille de produit : Pâtisserie
-------------------------	---------------------	----------------------------------------

Denrées			Technique
	unités	quantités	<p>Mélanger le beurre en pommade, le sucre, la farine, la levure les œufs, les fruits Cuisson 180° environs 45 minutes. A la sortie du four, glacer avec un sirop</p>
Eléments de base			
Farine	Kg	1.400	
Beurre	Kg	1	
Sucre	Kg	1	
Oeuf	pieces	24	
Levure chimique	Kg	0,020	
Fruit divers	Kg	1,400	
<i>PM : pour mémoire</i> <i>QS : quantité suffisante</i>			