



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Dessert

CAKE A LA CAROTTE



Ingrédients 100/6 Kg portions :

BOMBE A GRAISSER 50CL PANCOSPRAY#	0.100	
CAROTTE PUREE GALET CUIT SCH 2.5KG (CAR) SUR	1.500	90g
FARINE BLE T65 TRADITION LABEL ROUGE SAC 25KG#	2.100	126g
HUILE COLZA BIDON 5L AMPHORA RISSO#	0.600	36mL
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG MOENCH#	0.150	9g
MOULE CAKE ALU 233X108X60MM 1090CC X500	10.000	
OEUF LIQUIDE ENTIER BIO BIDON 5KG PASTEURISE	1.500	2 unités
SUCRE SEMOULE SAC 20KG ST LOUIS#	1.500	90g

Progression de la recette:

Mélanger la levure dans la farine et graisser les moules de cuisson.

1-Blanchir les oeufs avec le sucre

2-Ajouter l'huile et la purée de carottes préalablement décongelée.

3-Incorporer la farine

4-Mouler l'appareil et mettre en cuisson T°150°C pendant environ 1heure.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Valeurs Nutritionnelles	(Pour 100g)
Energie	296 kcal
Energie	1247 kJ
Graisses totales	11.1 g
Dont AG saturés	1.4 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	41.4 g
Dont Glucides simples (sucres)	21.6 g
Glucides complexes	-
Protéines	6.2 g
Sel	0.8 g
Calcium	22.8 mg
Fer	1.8 mg