



# Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Dessert

## GÂTEAU AU CAMEL

### Ingrédients 100 en kg/6portions :

BOMBE A GRAISSER 50CL PANCOSPRAY#	0.050	-
FARINE BLE T65 TRADITION LABEL ROUGE SAC 25KG#	2.180	130g
HUILE COLZA BIDON 5L AMPHORA/COPPELIA#	1.460	88g
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG MOENCH#	0.050	3g
OEUF LIQUIDE ENTIER BIO BIDON 5KG PASTEURISE	2.735	3 unités
OPERCULE ALU PREF PLAT GASTRO X100 ALUPLAST#	5.000	-
PLAT GASTRO ALU 1/2 2400G X100 ALUPLAST#	5.000	-
SAUCE NAPPAGE CAMEL BOUTEILLE 1L NESTLE#	0.800	50g
SUCRE SEMOULE SAC 20KG ST LOUIS#	2.185	130g



### Progression de la recette:

Peser les différents ingrédients pour la confection de la recette.  
Dans un grand bac mélanger progressivement la coule d'œufs entiers, le sucre semoule, la farine (mélanger au préalable avec la levure) puis l'huile de colza, le caramel liquide.  
Mélanger, jusqu'à l'obtention d'une masse bien homogène.

Graisser les plaques avec la bombe de graisse.

Verser l'appareil, mettre en cuisson dans un four chaud à 160°C pendant 50 minutes.

### Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	384 kcal
Energie	1608 kJ
Graisses totales	18.8 g
Dont AG saturés	2.1 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	45.8 g
Dont Glucides simples (sucres)	30.1 g
Glucides complexes	-
Protéines	6.6 g
Sel	0.2 g
Calcium	27.8 mg
Fer	0.9 mg