

Gâteau aux fruits avec ganache au chocolat avec IREKS SPICE CAKE MIX

(Recette pour approx. 5 gâteaux de 20 cm (8 inches Ø))

IREKS SPICE CAKE MIX	1.000 kg	2 lb 3.5 oz
Œufs entiers	0.250 kg	0 lb 9 oz
Huile végétale	0.300 kg	0 lb 10.5 oz
Eau	0.350 kg	0 lb 12.5 oz
Fruits, séchés *)	0.300 kg	0 lb 10.5 oz
Noix, grillées/hachées *)	0.300 kg	0 lb 10.5 oz
Poids total	2.500 kg	5 lb 8.5 oz

*) Laisser tremper pendant 12 – 18 heures dans le rhum.

Temps de mélange:	1 minute lentement + 4 – 5 minutes à vitesse moyenne (pétrin à spirale)
Poids:	0.450 kg (1 lb)
Température de cuisson:	170° C (338° F)
Temps de cuisson:	approx. 45 minutes
Préparation:	Mélanger les ingrédients de l'appareil à gâteaux. Ajouter les fruits trempés et les noix et verser l'appareil à gâteaux dans les moules à gâteaux. Ensuite cuire et recouvrir de la ganache au chocolat après refroidissement.

