



PLUM CAKE AI CEREALI, FICHI E NOCI

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO PLUM CAKE AI CEREALI

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|---------|
| CEREAL'EAT CAKE | g 1.000 |
| OLIO DI SEMI | g 350 |
| ACQUA | g 400 |

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

VARIANTE: PLUM CAKE AI CEREALI FICHI E NOCI

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------------|---------|
| CEREAL'EAT CAKE | g 1.000 |
| OLIO DI SEMI | g 380 |
| ACQUA | g 380 |
| FICHI SECCHI O SEMICANDITI A PEZZI | g 250 |
| NOCI SPEZZETTATE | g 250 |

PREPARAZIONE

Miscelare CEREAL'EAT CAKE, acqua e olio in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

Aggiungere i fichi e le noci e miscelare delicatamente.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|------------|------|
| DECORGRAIN | Q.B. |
|------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi imburrati ed infarinati riempiendoli per 2/3.

Praticare un'incisione per il senso della lunghezza con una lama coperta d'olio e cospargere di DECORGRAIN.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 35-40 minuti circa (per stampi da g 500).

I tempi di cottura variano in funzione alla pezzatura dei dolci.