CEREAL PLANT

SOFFICE CAKE MONOPORZIONE AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CUPCAKE AI CEREALI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CEREAL'EAT CAKE	g 1.000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400	Depositare la pasta negli appositi stampi da cupcake di carta riempiendoli per 2/3.
ACQUA	g 400	Cuocere in forno statico a 170-180°C.

COPERTURA CAKE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRABELLA DARK	Q.B.	Scaldare in microonde al 30-35°C.

DECORAZIONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
WONDERCHOC WHITE - MORBIDO	g 1.000	Montare WONDERCHOC WHITE in planetaria con frusta, aromatizzando con JOYPASTE PISTACCHIO VERDE.
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	g 100-150	

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotto e raffreddato coprire la parte sopra con MIRABELLA DARK.

Decorare con la crema montata al pistacchio utilizzando un sac a poche con bocchetta dando la forma di un cactus o pianta.