



## CARROT CEREAL CAKE

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAKE ALLE CAROTE

---

#### INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1.000
OLIO	g 200
ACQUA	g 300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
VIGOR BAKING	g 10
CAROTE A FILETTI	g 500
CANNELLA IN POLVERE	Q.B.

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per circa 5 minuti.  
Depositare il cake alle carote negli stampi di silicone a semisfera (diametro 7 cm - 60 gr).

### CRUMBLE AI CEREALI E MANDORLE

---

#### INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G.	g 350
FARINA	g 50
MANDORLE AFFETTATE	g 400

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2 minuti.  
Mettere in frigo fino al momento dell'utilizzo.

## CREMA AL FORMAGGIO

---

### INGREDIENTI

PHILADELPHIA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200
ZUCCHERO	g 100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	Q.B.
-----------------	------

### PREPARAZIONE

Modellare delle piccole carote.

## COMPOSIZIONE FINALE

Far aderire su tutta la superficie del cake il crumble alle mandorle.

Cuocere a 170-175°C per circa 15-20 minuti.

Dopo raffreddamento, spolverare con BIANCANEVE PLUS.

Decorare con un ciuffo di crema al formaggio ed una carotina realizzata con MOGADOR PREMIUM.