



AMOR CEREALI

DOLCI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI	g 380
ACQUA	g 380
FARINA "DEBOLE"	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
Depositare la pasta negli appositi stampi da cake, tipo Dolce di Varese.
Cuocere a 180-190°C (I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci).

GLASSATURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - 32°C	Q.B.
GRANELLA DI NOCCIOLA	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare il cake dallo stampo una volta raffreddato.

Appoggiarlo su una griglia da glassaggio e ricoprire con CHOCOSMART e GRANELLA DI NOCCIOLE.

Decorare con SNOWBALL DOBLA e MINI PEARL DOBLA.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire l'olio di semi con una delle nostre margarine aumentando di 80g il peso della margarina e diminuendo di 80g il peso dell'acqua.