



# PLUM CAKE AI CEREALI, FIGHI E NOCI

chef Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO AI CEREALI

## IMPASTO PLUM CAKE AI CEREALI

### INGREDIENTI

#### CEREAL'EAT CAKE

olio di semi

acqua

### PREPARAZIONE

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media

350g velocità.

400g

## VARIANTE: PLUM CAKE AI CEREALI FIGHI E NOCI

### INGREDIENTI

#### CEREAL'EAT CAKE

olio di semi

acqua

Fichi secchi o semicanditi a pezzi

noci spezzettate

### PREPARAZIONE

1.000g Miscelare CEREAL'EAT CAKE, acqua e olio in planetaria con foglia per 5

380g minuti a media velocità.

380g Aggiungere i fichi e le noci e miscelare delicatamente.

250g

250g

## **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.