



PLUM CAKE AI CEREALI, FICHI E NOCI

👤 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 FICHI 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.