



PLUM CAKE AI CEREALI, FIGHI E NOCI

👤 Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO AI CEREALI

IMPASTO PLUM CAKE AI CEREALI

CEREAL'EAT CAKE

olio di semi
acqua

1.000g
350g
400g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

VARIANTE: PLUM CAKE AI CEREALI FIGHI E NOCI

CEREAL'EAT CAKE

olio di semi
acqua
Fichi secchi o semicanditi a pezzi
noci spezzettate

1.000g
380g
380g
250g
250g

Miscelare CEREAL'EAT CAKE, acqua e olio in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità. Aggiungere i fichi e le noci e miscelare delicatamente.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.