

# PLUM CAKE CON CANDITI D'ARANCIA

### **IMPASTO CAKE**

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

olio di semi

acqua farina

Canditi d'arancia a cubetti

#### PREPARAZIONE

2.000g Miscelare tutti gli ingredienti, tranne i canditi in planetaria con foglia per 5

750g minuti a media velocità.

750g Aggiungere per ultimo i canditi e miscelare delicatamente.

100a Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere in

400g forno statico a 180-200°C.

## **Composizione finale**

Dopo completo raffreddamento ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO scaldato in forno a microonde a 32-35°C. I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.