PLUM CAKE CON CANDITI D'ARANCIA

Livello base

TORTE DA FORNO

IMPASTO CAKE

ALICE'S CAKE	2.000g	Miscelare tutti gli ingredienti, tranne i canditi in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
olio di semi	750g	
acqua	750g	Aggiungere per ultimo i canditi e miscelare delicatamente.
farina	100g	Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere in forno statico a 180-200°C.
Canditi d'arancia a cubetti	400g	

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.