



# GATEAUX DE VOYAGE

## chef Livello base

Ricetta per la preparazione del gateaux de voyage

## PREPARAZIONE GATEAUX

---

### INGREDIENTI

Alice's Cake

olio di girasole

acqua

### PREPARAZIONE

- 1000g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa  
380g velocità.  
370g -Versare negli stampi riempiendoli per 2/3 circa.  
-E' possibile lasciare riposare l'impasto una notte in frigo o procedere  
direttamente con la cottura.  
-Cuocere a 150°C in forno ventilato per circa 45 minuti o in forno statico a  
160°C per 50 minuti (i tempi di cottura variano in base alle pezzature).