



GATEAUX DE VOYAGE

👤 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).