PLUM CAKE CON CANDITI D'ARANCIA

TORTE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CAKE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 2.000
OLIO DI SEMI	g 750
ACQUA	g 750
FARINA	g 100
CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne i canditi in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

Aggiungere per ultimo i canditi e miscelare delicatamente.

Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere in forno statico a 180-200°C.

GLASSATURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	Q.B.

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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per avere un prodotto più profumato, inserire all'interno dell'impasto scorza di arancia o limone grattuggiati.