



PLUM CAKE AI CEREALI, FICHI E NOCI

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO PLUM CAKE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI	g 350
ACQUA	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

VARIANTE: PLUM CAKE AI CEREALI FICHI E NOCI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI	g 380
ACQUA	g 380
FICHI SECCHI O SEMICANDITI A PEZZI	g 250
NOCI SPEZZETTATE	g 250

PREPARAZIONE

Miscelare CEREAL'EAT CAKE, acqua e olio in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

Aggiungere i fichi e le noci e miscelare delicatamente.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

DECORGRAIN	Q.B.
------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi imburattati ed infarinati riempiendoli per 2/3.

Praticare un'incisione per il senso della lunghezza con una lama coperta d'olio e cospargere di DECORGRAIN.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 35-40 minuti circa (per stampi da g 500).

I tempi di cottura variano in funzione alla pezzatura dei dolci.