



CARROT CAKE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CARROT CAKE

INGREDIENTI

CEREA'EAT CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI	g 200
ACQUA	g 300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
VIGOR BAKING	g 10
CAROTE A FILETTI	g 150
CANNELLA IN POLVERE	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per circa 5 minuti.
Depositare il cake alle carote negli stampi precedentemente imburattati ed infarinati.
Cuocere a 170-175°C per circa 30 minuti.

CREMA AL FORMAGGIO

INGREDIENTI

PHILADELPHIA	g 1.000
BURRO 82% M.G.	g 200
ZUCCHERO	g 100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

FINITURA

INGREDIENTI

PASTA MANDORLA PREMIUM VERDE	Q.B.
CAROTE A FILETTI	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo raffreddamento, decorare con ciuffi di crema al formaggio, un girotorta realizzato con PASTA DI MANDORLA PREMIUM VERDE.

Terminare con qualche filetto di carote sopra la crema al formaggio.