



PLUM CAKE AI CEREALI E MIRTILLI

CAKE AI CEREALI CON FARCITURA DI MIRTILLI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE
OLIO DI SEMI
ACQUA
DECORGRAIN

PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
g 380 Depositare la pasta negli appositi stampi da cake.
g 400 Decorare la superficie con Decorgrain.
Q.B. Cuocere a 165°C (i tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci).

FARCITURA AI MIRTILLI

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire la FRUTTA IN CREMA MIRTILLO con gli altri gusti della stessa gamma (Albicocca o Mandarino).