



PLUM CAKE AI CEREALI, FICHI E NOCI

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO PLUM CAKE AI CEREALI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CEREAL'EAT CAKE	g 1.000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
OLIO DI SEMI	g 350	
ACQUA	g 400	

VARIANTE: PLUM CAKE AI CEREALI FICHI E NOCI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CEREAL'EAT CAKE	g 1.000	Miscelare CEREAL'EAT CAKE, acqua e olio in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
OLIO DI SEMI	g 380	
ACQUA	g 380	Aggiungere i fichi e le noci e miscelare delicatamente.
FICHI SECCHI O SEMICANDITI A PEZZI	g 250	
NOCI SPEZZETTATE	g 250	

DECORAZIONE

INGREDIENTI	
DECORGRAIN	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi imburrati 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.