



## CAKE CAMPAGNOLO

### CAKE DA FORNO AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAKE AI CEREALI

##### INGREDIENTI

CEREALEAT CAKE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ACQUA

g 1.000  
g 375  
g 375

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.  
Depositare la pasta in stampi di silicone riempiendoli per 2/3 e farcendo con strisce di HONEYFILL.  
Cuocere in forno statico a 180-200°C.  
Tempi di cottura variabili in base alla grandezza dello stampo.

#### FARCITURA

##### INGREDIENTI

HONEYFILL

Q.B.

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS  
HAPPYKAO

Q.B.  
Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotto il cake ed abbattuto per poterlo togliere dallo stampo, decorare cospargendo sia con BIANCANEVE che con poco HAPPYCAO.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se se vuole avere un gusto più fresco , farcire il cake con FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.