



## CEREAL PLANT

### SOFFICE CAKE MONOPORZIONE AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CUPCAKE AI CEREALI

##### INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ACQUA

g 1.000  
g 400  
g 400

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.  
Depositare la pasta negli appositi stampi da cupcake di carta riempiendoli per 2/3.  
Cuocere in forno statico a 170-180°C.

#### COPERTURA CAKE

##### INGREDIENTI

MIRABELLA DARK

Q.B.

##### PREPARAZIONE

Scaldare in microonde al 30-35°C.

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE - MORBIDO  
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE

g 1.000  
g 100-150

##### PREPARAZIONE

Montare WONDERCHOC WHITE in planetaria con frusta, aromatizzando con JOYPASTE PISTACCHIO VERDE.

## COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotto e raffreddato coprire la parte sopra con MIRABELLA DARK.

Decorare con la crema montata al pistacchio utilizzando un sac a poche con bocchetta dando la forma di un cactus o pianta.