



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.