



# PLUM CAKE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## CAKE

### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

OLIO DI SEMI

ACQUA

Kg 1

g 375-400

g 375-400

### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

A scelta, è possibile aggiungere alla fine dell'impasto buccia d'arancia o di limone grattugiata.

### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi, precedentemente imburrati ed infarinati, riempiendoli per 2/3.

Incidere il cake centralmente, in superficie, con la lama di un coltello unta di olio o burro fuso, per ottenere la tipica spaccatura dei plum cake.

Cuocere a 170-180°C per 40-45 minuti in base alla pezzatura dei dolci.

Lasciar raffreddare leggermente e sformare.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Una volta raffreddati è possibile glassare i plum cake con uno dei nostri CHOCOSMART.