CAKE CAMPAGNOLO

CAKE DA FORNO AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 375
ACQUA	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	Q.B.
HAPPYKAO	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.