



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.