

CAKE VEGANO NOCCIOLA E AGRUMI



CAKE VEGANO

Ingredienti

VEGAN CAKE	g 1000
Acqua	g 520
Olio di semi di girasole	g 200
FARINA DI NOCCIOLA	g 200
PastafruttaOro Arancia - Cesarin	g 30
Arancia candita a cubetti 6x6 - Cesarin	g 130
Limone candito a cubetti 6x6 - Cesarin	g 120
Mandarino candito a cubetti 4x4 - Cesarin	g 100

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia, tranne i canditi, per 3 minuti a bassa velocità.
Aggiungere i canditi e far incorporare.
Dosare l'impasto negli stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180°C per circa 40 minuti.

GLASSA ROCHER ALLA NOCCIOLA

Ingredienti

RENO X FONDENTE 54,5%	g 520
BURRO DI CACAO	g 100
PRALIN NOISETTE	g 120
Olio di semi di girasole	g 60
HAZELNUT CRUNCH 50%	g 210

Procedimento

Realizzare la glassa fondendo il cioccolato con il BURRO DI CACAO.
Aggiungervi il PRALIN NOISETTE, l'olio di semi e l'HAZELNUT CRUNCH e miscelare bene.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che i cake sono raffreddati completamente, glassarli a circa 40°C.