

VEGA CAKE - muffin vegani noci e cioccolato

KOMPLET VEGA CAKE

VEGA CAKE	1.000 g
Olio di Semi	300 g
Acqua	450 g
Totale	1.750 g

massa al cacao

Cacao	25 g
Zucchero a velo	25 g
Acqua	40 g
Totale massa al cacao	90 g

Incorporare infine:

Gocce di cioccolato	200 g
Noci	100 g
Totale Incorporare infine:	300 g

Lavorazione:

Formare la massa al cacao, aggiungerla a VEGA CAKE, olio, acqua e mescolare il tutto con frusta a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare a fine impasto gocce di cioccolato e noci mescolando brevemente.

Con sac à poche, riempire gli appositi stampi per i 4/5 dell'altezza.

Cottura forno rotor: 175°C per 30 min. circa.

Quando freddi glassare con KIDDY CHOCO e decorare con KIDDY DELUXE CIOCCOLATO.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com