

CAKE SALE GOURMET - Cubetti salati

CAKE SALE' GOURMET	700 g
Acqua o vino bianco	500 g
Uova	70 g
Olio di Semi	280 g
Totale	1.550 g

Aggiungere:

Prosciutto, olive, formaggi a piacere	700 g
Totale Aggiungere:	700 g

Decorazione

CAKE SALE' GOURMET	500 g
Burro	250 g
Uova	75 g
Grana grattugiato	100 g
Totale Decorazione	925 g

Lavorazione:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura (Prosciutto, Olive, Formaggi, ecc..) mescolando un ulteriore minuto. Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO (60x20)**.

DECORAZIONE (Crumble Salato): impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto granulare.

Cospargere quindi sull'impasto in teglia. Ultimare con una spruzzata di Olio e Aceto Balsamico.

Cottura: 190°C per 35 min. ca. Rotor 170°.



Quando fredda, porzionare a piacere.

La qualità piace!

