

Cake vegano de romã e pistácio com VEGAN CAKE MIX e DREIDOPPEL

Receita para 20 formas de 10 cm de diâmetro

Massa

VEGAN CAKE MIX	1,200 kg
Óleo vegetal	0,360 kg
CHIPS DE CHOCOLATE	0,300 kg
Água	0,540 kg
Total	2,400 kg

Creme de romã

Natas vegetais	0,330 kg
PASTA ROMÃ	0,040 kg
Água (fria)	0,500 kg
Total	0,870 kg

- Misturar os ingredientes durante 2 – 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.

Decoração

PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,100 kg
Sementes de romã	0,040 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira durante 3 minutos.
- Dispor 0,120 kg de massa nas formas.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 18 minutos.
- Cobrir 2/3 partes da superfície com a creme de romã e decorar com PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e sementes de romã.

