

Cake de higos y queso de cabra

Composición

Cake Chef	350 g
Higos frescos	60 g
Queso de cabra	50 g
TOTAL MASA	460 g



Medidas: Ancho: 270 mm

Largo: 270 mm

Alto: 25 mm

Receta Cake Chef

Ingredientes

Satin Chef	1000 g
Huevo	200 g
Bifri	400 g
Agua	900 g
Hoja de tomillo	3 g
TOTAL MASA	2,503 Kg

Método

- Mezclar todos los ingredientes con la pala a media velocidad durante 4 minutos.

Montaje:

- Rellenar un molde de madera con papel de horno con el batido de cake chef.
- Pintar el cake con **Sunset Glaze**.
- Colocar 4 mitades de higos frescos y 3-4 rodajas de queso e cabra partidas.
- Hornear a 180°C unos 20 minutos.
- Decorar con una ramita fresca de tomillo.