

# Cake senza Glutine

PER 1300 g

SENZA GLUTINE

## Elaborazione principale

Acqua.....	420 g
Albuwhip 38461 .....	28 g
Zucchero di cocco 37902.....	154 g
Olio di cocco deodorato bio .....	112 g
Natur Emul 38850 .....	14 g
Valrhona Manjari 64% (1) .....	210 g
Farina di mandorle 36883.....	182 g
Farina di avena (setacciata).....	112 g
Baking powder STD (setacciato) 37117.....	5,5 g
Psyllium 43300.....	2,5 g
Valrhona Manjari 64% (2) (tritata) .....	126 g

Mescolare l'albume, l'acqua e lo zucchero di cocco nel frullatore. Aggiungere l'olio di cocco, il Natur Emul e la copertura (1) ed emulsionare intensamente con il frullatore per 1 minuto. Mescolare la farina di mandorle, la farina di avena, il psyllium e il lievito in polvere (Baking Powder) e aggiungere al composto, lavorando il meno possibile per unire. Aggiungere la copertura (2), mescolando con una spatola.

