

# Cake Vegano

## Senza uova e latticini

PER 1000 g **VEGANO**

### Elaborazione principale

Zucchero a velo 34353 .....	225 g
Cremsucre 37821 .....	25 g
Farina sciolta 39711 .....	300 g
Farina di mandorle 36883 .....	110 g
Baking powder STD 37117 .....	17 g
Natur Emul 38850 .....	7 g
Potatowhip 38967 .....	7 g
Acqua.....	250 g
Arancia candita a cubetti 43202.....	100 g
Estratto di vaniglia del Madagascar 38353 .....	6 g
Sale.....	3 g
Liquore all'arancia.....	20 g
<b>Sostituto vegetale del burro</b> .....	100 g
Olio di girasole.....	80 g

Mescolare con la frusta dello sbattitore elettrico il sostituto del burro vegetale a temperatura ambiente con lo zucchero a velo. Aggiungere poco alla volta la scorza di limone e il liquore. A parte, mescolare bene gli ingredienti secchi e mettere da parte. A parte, frullare l'acqua con il Natur Emul e il Potatowhip con lo sbattitore elettrico, aggiungere gradualmente l'olio a temperatura ambiente. Aggiungere l'emulsione al primo composto. Per finire, aggiungere gli ingredienti secchi e rendere il composto omogeneo. Riempire gli stampi per cake fino a 3/4 e disporre, con un cornetto, un filo sottile di sostituto vegetale del burro ammorbidito da un'estremità all'altra. Cuocere per 30 minuti a 175°C a seconda della dimensione dello stampo.

### Sostituto Vegetale Del Burro

Acqua.....	150 g
Grasso di cocco deodorato 37327.....	580 g
Olio di girasole.....	250 g
Natur Emul 38850 .....	10 g
Sojawhip 39028.....	12 g

Con uno sbattitore elettrico, mescolare l'acqua con il Sojawhip e il Natur Emul fino a ottenere un composto omogeneo. Far sciogliere il grasso di cocco e mescolarlo con l'olio di girasole. La temperatura della miscela di oli deve essere di 18/20°C. Aggiungere gradualmente gli oli nella prima preparazione ed emulsionare con lo sbattitore elettrico. Se l'emulsione non monta, significa che la miscela ha raggiunto una temperatura troppo elevata. In tal caso, lasciar raffreddare finché non inizia a cristallizzare e ricominciare a emulsionare. Il risultato finale deve essere come una maionese densa. Conservare in frigorifero, dove cristallizzerà e si indurrà.

