



Inspirado en el clásico pastel marmoleado, el Zebra Cake transforma la combinación de vainilla y chocolate en una experiencia visual sorprendente.

Su técnica de capas alternadas crea un patrón único en cada rebanada, evocando las rayas de una cebra y convirtiendo un cake tradicional en una propuesta moderna, llamativa y perfecta para vitrinas.

BASE CAKE CHOCOLATE:

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral Cake Chocolate Sin Azúcar Añadida	1000
Aceite	250
Agua	200
Huevo	350

MÉTODO:

Mezcle todos los ingredientes durante 5 minutos a velocidad media hasta obtener una masa homogénea.

Deposite la preparación en bandejas previamente engrasadas.

Decore la superficie intercalando líneas de batido de chocolate para crear el efecto cebra.

Hornee a 180 °C durante 15 minutos.

Deje enfriar antes de manipular.

BASE CAKE VAINILLA:

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral Cake Vainilla Sin Azúcar Añadida	1000
Aceite	250
Agua	200
Huevo	350

MÉTODO:

Mezcle todos los ingredientes durante 5 minutos a velocidad media hasta obtener una masa homogénea.

Deposite la preparación en bandejas previamente engrasadas.

Decore la superficie intercalando líneas de batido de vainilla para crear el efecto cebra.

Hornee a 180 °C durante 15 minutos.

Deje enfriar antes de manipular.

CRUMBLE:

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral Cake Vainilla Sin Azúcar	400
Añadida	
Harina pastelera	200
Mimetic 20	200
Granola (opcional)	50

MÉTODO:

Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una miga desmenuzable tipo crumble.

Refrigere brevemente para facilitar su aplicación.

Distribuya sobre la superficie del pastel antes del horneado.

Valores nutricionales por
100 gr
* Indicative values

Energía 384.4 kcal	Energía KJ 1599.7 kJ	Grasas / Grasas Saturadas 22.42 g / 6.47 g	Carbs / Azúcares 44.18 g / 6.63 g	Proteínas 5.17 g	Fibra 1.32 g	Sal 1.04 g	Sodio 416.69 mg
--------------------------	-------------------------	---	--------------------------------------	---------------------	--------------------	------------------	-----------------------