



TROPICAL CARAMEL SACHER

chef Basic level

CAKE

INGREDIENTS

ALICE'S CAKE

acqua

olio di girasole

CACAO IN POLVERE

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

PREPARATION

1200g Miscelare ALICE'S CAKE, acqua, olio, e CACAO IN POLVERE in planetaria con 460g foglia per 7-8 minuti.
480g Aggiungere il RENO LACTEE CARAMEL precedentemente tritato 10g grossolanamente e miscelare bene.
200g Riempire delle tortiere del diametro di 20 centimetri con 550 grammi di miscela.
Cuocere a 170-180°C per 40-45 minuti. Sformare e lasciare raffreddare completamente.

GLASSA AL CARAMELLO

INGREDIENTS

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARATION

qb Fondere a 32-35°C.

Composizione finale

Tagliare il cake in tre strati uguali, farcire con la farcitura tropicale e mettere in frigorifero per circa 1 ora.

Coprire con la glassa al caramello.

Attendere la completa cristallizzazione, dopodichè dressare sulla superficie laterale del CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE precedentemente montato in planetaria con foglia.

Decorare con Petals mini yellow, Splash milk e Mini pearl white Dobra.