



PLUM CAKE AL CACAO

🏠 Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

RICETTA PLUM CAKE AL CACAO CON OLIO DI SEMI

ALICE'S CHOCO CAKE

olio di semi
acqua

2000g
800g
800g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

RICETTA PLUMCAKE CACAO CON BURRO

ALICE'S CHOCO CAKE

burro 82% m.g. - morbido
acqua

2000g
750g
750g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3.

Immergere un lato del tarocco, prima nell'olio di semi (o burro fuso) e poi nel centro del plum cake, così da dare in cottura la caratteristica spaccatura centrale.

Cuocere a 180°C-200°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

Far raffreddare e rimuovere dagli stampi.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.