



PLUM CAKE AL CACAO

👤 Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

RICETTA PLUM CAKE AL CACAO CON OLIO DI SEMI

INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE

olio di semi

acqua

PREPARAZIONE

2000g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per
800g 5 minuti a media velocità.
800g

RICETTA PLUMCAKE CACAO CON BURRO

INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE

burro 82% m.g. - morbido

acqua

PREPARAZIONE

2000g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per
750g 5 minuti a media velocità.
750g

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.