



# PLUM CAKE AL CACAO

chef 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.