

PLUM CAKE AL CACAO

Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

RICETTA PLUM CAKE AL CACAO CON OLIO DI SEMI

ALICE'S CHOCO CAKE	2000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.
olio di semi	800g	
acqua	800g	

RICETTA PLUMCAKE CACAO CON BURRO

ALICE'S CHOCO CAKE	2000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.
burro 82% m.g. - morbido	750g	
acqua	750g	

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3.
Immergere un lato del tarocco, prima nel'olio di semi (o burro fuso) e poi nel centro del plum cake, cosi 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.