



GÂTEAUX DE VOYAGE

CARAMELLO

👤 Livello intermedio

CAKE DA VIAGGIO AL CARAMELLO

CAKE AL CARAMELLO

ALICE'S CAKE

acqua
olio di semi
farina

JOYPASTE CARAMEL

1000g

400g

375g

100g

30g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 6 minuti a media velocità.

Riempire gli stampi, precedentemente oliati, e cuocere a 160°C per 40 min circa.

Far raffreddare e sformare.

NAMELAKA AL CARAMELLO

latte 3.5% m.g.

GLUCOSIO

SINFONIA CARAMEL ORO

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g.

250g

10g

340g

40g

200g

Portare a bollire latte e glucosio.

Versare il liquido sul cioccolato e lilly e frullare.

Sempre frullando aggiungere la panna, far riposare una notte in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria con frusta la namelaka fino a consistenza spumosa.

Farcire il cake al caramello con la namelaka, pareggiare e far riposare in frigorifero per un'ora.

Intingere il cake nella glassa al caramello ricoprendolo a metà.

Decorare il dolce con dei ciuffi di namelaka, la crema al caramello, i caramel cubes e i decori DOBLA.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.