



PLUM CAKE AL CACAO E COCCO

chef Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

RICETTA PLUM CAKE AL CACAO E COCCO 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 5 minuti a media velocità.
800g Depositare la pasta negli appositi stampi, riempiendoli per 2/3.
Cuocere a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

RICETTA PLUM CAKE AL CACAO E COCCO 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 5 minuti a media velocità.
750g Depositare la pasta negli appositi stampi, riempiendoli per 2/3.
Cuocere a 180-200°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

RICETTA FARCITURA AL COCCO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO
GRANCOCCO

PREPARAZIONE

1000g Montare in planetaria CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e GRANCOCCO
200g con la foglia per 2-3 minuti a media velocità.

Composizione finale

Dopo completo raffreddamento, rimuovere i plum cake dagli stampi e tagliarli a metà'.

Farcire una meta' del plum cake con uno strato di 1 cm di farcitura al cocco e posizionarci sopra l'altra metà'.

Successivamente lisciare i bordi con una spatola per eliminare l'eventuale eccesso di farcitura.

Sciogliere il CHOCOSMART CIOCCOLATO in forno a microonde o bagnomaria a 32-35°C e coprire la parte superficiale del plum cake.

Decorare con una spolverata di GRANCOCCO.