

PLUM CAKE AL CACAO E COCCO

Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

RICETTA PLUM CAKE AL CACAO E COCCO 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. 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).
olio di semi	800g	
acqua	800g	

RICETTA PLUM CAKE AL CACAO E COCCO 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. 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).
burro 82% m.g. - morbido	750g	
acqua	750g	

RICETTA FARCITURA AL COCCO

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo completo raffreddamento, rimuovere i plum cake dagli stampi e tagliarli a meta'.
Farcire una meta' del plum cake con uno strato di 1 cm di farcitura al cocco e posizionarci sopra l'altra meta'.
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.