



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

olio di semi
acqua

2000g
800g
800g

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).

RICETTA PLUM CAKE AL CACAO E COCCO CON BURRO

ALICE'S CHOCO CAKE

burro 82% m.g. - morbido
acqua

2000g
750g
750g

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).

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 metà'.

Farcire una metà' 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.



Extraordinary
made simple.