



SACHER AL CARMELLO TROPICALE

👤 Livello avanzato

CAKE

INGREDIENTI

[ALICE'S CAKE](#)

acqua

olio di girasole

[CACAO IN POLVERE](#)

[RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL](#)

PREPARAZIONE

- 1200g Miscelare ALICE'S CAKE, acqua, olio, e CACAO IN POLVERE in planetaria con foglia per 7-8 minuti.
- 460g
- 480g Aggiungere il RENO LACTEE CARAMEL precedentemente tritato grossolanamente e miscelare bene.
- 10g
- 200g Riempire delle tortiere del diametro di 20 centimetri con 550 grammi di miscela.
- Cuocere a 170-180°C per 40-45 minuti. Sformare e lasciare raffreddare completamente.

GLASSA AL CARMELLO

INGREDIENTI

[CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE](#)

PREPARAZIONE

- qb Fondere a 32-35°C.

Composizione finale

Tagliare il cake in tre strati uguali, farcire con la farcitura tropicale e mettere in frigorifero per circa 1 ora.

Coprire con la glassa al caramello.

Attendere la completa cristallizzazione, dopodichè dressare sulla superficie laterale del CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE precedentemente montato in planetaria con foglia.

Decorare con Petals mini yellow, Splash milk e Mini pearl white Dobra.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE