

SACHER AL CARAMELLO TROPICALE

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

CAKE

ALICE'S CAKE	1200g	Miscelare ALICE'S CAKE, acqua, olio, e CACAO IN POLVERE in planetaria con foglia per 7-8 minuti.
acqua	460g	
olio di girasole	480g	Aggiungere il RENO LACTEE CARAMEL precedentemente tritato grossolanamente e miscelare bene.
CACAO IN POLVERE	10g	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	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 CARAMELLO

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	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 Dobla.

irca GROUP Extraordinary made simple.