



SACHER AL CARMELLO TROPICALE

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

CAKE

ALICE'S CAKE

acqua

olio di girasole

CACAO IN POLVERE

RENO CONCERTO CIOCCOLATO

LACTEE CAMEL

1200g

460g

480g

10g

200g

Miscelare ALICE'S CAKE, acqua, olio, e CACAO IN POLVERE in planetaria con foglia per 7-8 minuti. Aggiungere il RENO LACTEE CAMEL precedentemente tritato grossolanamente e miscelare bene.

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

CHOCOSMART CAMEL 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 CAMEL CRUMBLE precedentemente montato in planetaria con foglia.

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.