

SACHER AL CARAMELLO TROPICALE

☐ Livello avanzato

CAKE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

acqua

olio di girasole

CACAO IN POLVERE

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

PREPARAZIONE

1200g Miscelare ALICE'S CAKE, acqua, olio, e CACAO IN POLVERE in planetaria con

460g foglia per 7-8 minuti.

480g Aggiungere il RENO LACTEE CARAMEL precedentemente tritato

10g grossolanamente e miscelare bene.

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

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARAZIONE

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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE