



SACHER AL CARAMELLO TROPICALE

chef 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 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

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 CREATTA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIORE, CIOCCHOLATIERE E PANIFICATORE