



# PLUM CAKE MARMORIZZATO AL CACAO

chef Livello base

DOLCE DA FORNO

## CAKE

### INGREDIENTI

#### TOP CAKE

uova

burro 82% m.g. - morbido

#### CACAO IN POLVERE

### PREPARAZIONE

1.000g Montare tutti gli ingredienti, tranne il cacao, con frusta in planetaria per 6  
500g minuti a media velocità.

500g Dividere in due parti uguali l'impasto ed aggiungere ad una di queste il  
30-40g cacao, mescolando fino a perfetta omogeneità.

## Composizione finale

Depositare negli appositi stampi, precedentemente imburrati ed infarinati, la pasta bianca e quella al cacao in modo irregolare al fine di ottenere una perfetta marmorizzazione riempiendoli per 2/3.

Incidere il cake centralmente, in superficie, con la lama di un coltello unta di olio o burro fuso, per ottenere la tipica spaccatura dei plum cake.

Cuocere a 170-180°C per 40-45 minuti in base alla pezzatura dei dolci.

Lasciar raffreddare leggermente e sformare.