



SHOOTING STAR

🏠 Livello intermedio

Dolce di Natale realizzato per il Winter Wonderland Dobra 2023

CAKE SPEZIATO ALLO ZENZERO

ALICE'S CAKE

olio girasole

acqua

farina

Zenzero - candito a cubetti

spezie - cannella/noce moscata in

polvere

1000g

375g

375g

50g

200g

40g

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne i canditi in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

Aggiungere per ultimo i canditi e miscelare delicatamente.

Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere in forno statico a 170°C.

GANCHE MONTATA

panna 35% m.g. - bollente

SINFONIA CAMEL ORO

panna 35% m.g. - fredda

80g

130g

200g

Emulsionare panna bollente, spezie e cioccolato.

Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda e riporre in frigorifero per 3 ore.

Montare fino a consistenza spumosa.

GLASSA AL CIOCCOLATO

SINFONIA CAMEL ORO - fuso

olio di girasole

400g

100g

Miscelare gli ingredienti.

Usare a 32°C

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare sul cake freddo la ganache montata, realizzando dei ciuffi.

Raffreddare in frigorifero.

Glassare per metà il dolce e decorare con BRONZE STAR DOBLA.



Extraordinary
made simple.