



SHOOTING STAR

chef Livello intermedio

Dolce di Natale realizzato per il Winter Wonderland Dobla 2023

CAKE SPEZIATO ALLO ZENZERO

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

olio girasole

acqua

farina

Zenzero - candito a cubetti

spezie - cannella/noce moscata in polvere

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti, tranne i canditi in planetaria con foglia per 5
375g minuti a media velocità.
375g Aggiungere per ultimo i canditi e miscelare delicatamente.
50g Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere in
200g forno statico a 170°C.
40g

GANACHE MONTATA

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - bollente

SINFONIA CARAMEL ORO

panna 35% m.g. - fredda

PREPARAZIONE

80g Emulsionare panna bollente, spezie e cioccolato.
130g Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda e riporre in frigorifero
200g per 3 ore.
Montare fino a consistenza spumosa.

GLASSA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO - fuso

olio di girasole

PREPARAZIONE

400g Miscelare gli ingredienti.
100g Usare a 32°C

Composizione finale

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

Raffreddare in frigorifere.

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