

SHOOTING STAR

Livello intermedio

Dolce di Natale realizzato per il Winter Wonderland Dobla 2023

CAKE SPEZIATO ALLO ZENZERO

ALICE'S CAKE	1000g	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.
olio girasole	375g	
acqua	375g	
farina	50g	
Zenzero - candito a cubetti	200g	
spezie - cannella/noce moscata in polvere	40g	

GANCHE MONTATA

panna 35% m.g. - bollente	80g	Emulsionare panna bollente, spezie e cioccolato. Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda e riporre in frigorifero per 3 ore. Montare fino a consistenza spumosa.
SINFONIA CARAMEL ORO	130g	
panna 35% m.g. - fredda	200g	

GLASSA AL CIOCCOLATO

SINFONIA CARAMEL ORO - fuso	400g	Miscelare gli ingredienti. Usare a 32°C
olio di girasole	100g	

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.