



# SHOOTING STAR

👤 Livello intermedio

Dolce di Natale realizzato per il Winter Wonderland Dobra 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

## GANCHE 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 frigorifero.

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