



# CAKE FRUTTA E CACAO

👤 Livello base

TORTA DA FORNO

## CAKE FRUTTA E CACAO

### INGREDIENTI

burro 82% m.g. - morbido  
farina di mandorle grezze  
tuorli  
polpa di mango  
scorza grattugiata di limone  
[CACAO IN POLVERE](#)  
[TOP CAKE GLUTEN FREE](#)  
[JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON](#)  
cubetti d'arancia candita  
gherigli di noci - spezzettati

### PREPARAZIONE

350 g Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti tranne l'arancia e le noci  
100g per 5 minuti circa.  
200g Aggiungere all'impasto i cubetti di arancia e i gherigli di noce.  
300g Versare il composto negli appositi stampi di silicone riempiendoli per 3/4.  
5g Cuocere a 185°C per 35 minuti circa.  
60g  
700g  
40g  
150g  
100g

## GLASSA AL PRALINATO

### INGREDIENTI

[PRALINE AMANDE NOISETTE](#)  
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - fuso a 50°C  
[BURRO DI CACAO](#) - fuso a 50°C  
[GRANELLA DI NOCCIOLA](#)

### PREPARAZIONE

750 g Miscelare tutti gli ingredienti.  
425g  
125g  
200g

## SCIROPPO PER CAKE

---

### INGREDIENTI

acqua - calda  
zucchero  
alcolato

### PREPARAZIONE

600g Miscelare acqua e zucchero.  
400g Una volta raffreddata aggiungere l'alcolato.  
qb

## Composizione finale

---

Una volta smodellato, bagnare il cake con lo sciroppo.  
Glassarlo con la glassa al pralinato.  
Decorare a piacimento.