

CAKE FRUTTA E CACAO

CAKE FRUTTA E CACAO

INGREDIENTI PREPARAZIONE burro 82% m.g. - morbido 350 g Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti tranne l'arancia e le noci farina di mandorle grezze 100g per 5 minuti circa. 200g Aggiungere all'impasto i cubetti di arancia e i gherigli di noce. tuorli 300a Versare il composto negli appositi stampi di silicone riempiendoli per 3/4. polpa di mango _{5q} Cuocere a 185°C per 35 minuti circa. scorza grattugiata di limone CACAO IN POLVERE 60g TOP CAKE GLUTEN FREE 700g JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON 40g cubetti d'arancia candita 150g gherigli di noci - spezzettati 100g

DDEDADATIONE

GLASSA AL PRALINATO

INODEDIENTI

INGKEDIENTI		PKEPAKAZIUNE
PRALINE AMANDE NOISETTE	750 g	Miscelare tutti gli ingredienti.
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - fuso a 50°C	425g	
BURRO DI CACAO - fuso a 50°C	125g	
GRANELLA DI NOCCIOLA	200g	

SCIROPPO PER CAKE

INGREDIENTI

acqua - calda zucchero alcolato

PREPARAZIONE

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

Composizione finale

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