



CAKE FRUTTA E CACAO

chef 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 riempendoli 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

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.