



CAKE FRUTTA E CACAO

🏠 Livello base

TORTA DA FORNO

CAKE FRUTTA E CACAO

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

350 g
100g
200g
300g
5g
60g
700g

40g
150g
100g

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

GLASSA AL PRALINATO

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

750 g
425g
125g
200g

Miscelare tutti gli ingredienti.

SCIROPPO PER CAKE

acqua - calda
zucchero
alcolato

600g
400g
qb

Miscelare acqua e zucchero.
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.



Extraordinary
made simple.