



# PLUM CAKE (TOP CAKE)

👤 Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

## PLUM CAKE AL TIRAMISU'

### INGREDIENTI

#### TOP CAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova

#### JOYPASTE TIRAMISU'

#### SFERETTE CIOCCOLATO CAFFE'

### PREPARAZIONE

- 1.000g Montare tutti gli ingredienti, ad eccezione delle SFERETTE AL CAFFE', in planetaria con la frusta per 6 minuti.
- 500g Incorporare le SFERETTE AL CAFFE' miscelando delicatamente.
- 140g Depositare il composto negli appositi stampi imburrati ed infarinati e cuocere a 170°C per 40-45 minuti circa.
- 200g Praticare un incisione per il senso della lunghezza con una lama coperta d'olio.

## PLUM CAKE AL LIMONE

---

### INGREDIENTI

#### TOP CAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

CREMIRCA LIMONE - FARCITURA INTERNA

### PREPARAZIONE

1.000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 6 minuti a media  
500g velocità.  
500g In stampi per plum cake imburrati ed infarinati, formare un primo strato con  
40g la pasta montata.  
qb Depositare nel centro una striscia di CREMIRCA LIMONE e ricoprire con un  
ulteriore strato di pasta montata.  
Praticare un incisione per il senso della lunghezza con una lama coperta  
d'olio.  
Cuocere a 170°C per 45 minuti circa.

## PLUM CAKE ALLA FRAGOLA

---

### INGREDIENTI

#### TOP CAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

FARCITURA DI FRUTTA - FRAGOLE - Farcitura

interna

### PREPARAZIONE

1.000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 6 minuti a media  
500g velocità.  
500g In stampi per plum cake imburrati ed infarinati, formare un primo strato con  
40g la pasta montata.  
qb Depositare nel centro una striscia di FARCITURA DI FRAGOLE e ricoprire con  
un ulteriore strato di pasta montata.  
Praticare un incisione per il senso della lunghezza con una lama coperta  
d'olio.  
Cuocere a 170°C per 45 minuti circa.

## Composizione finale

---

Rimuovere i plum cake dagli stampi e decorarli in base al gusto realizzato:

PLUM CAKE AL TIRAMISU': coprire con COVERDECOR CAFFÉ scaldato a 45-50°C e decorare a piacere.

PLUM CAKE AL LIMONE: coprire con COVERDECOR CIOCCOLATO BIANCO scaldato a 45-50°C e decorare a piacere.

PLUM CAKE ALLA FRAGOLA: coprire con COVERDECOR FRAGOLA scaldato a 45-50°C e decorare a piacere.