



PLUM CAKE (TOP CAKE)

chef Livello base

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

PLUM CAKE AL TIRAMISU'

INGREDIENTI

TOP CAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova

JOYPASTE TIRAMISU'

SFERETTE CIOCCOLATO CAFFÈ'

PREPARAZIONE

- 1.000g Montare tutti gli ingredienti, ad eccezione delle SFERETTE AL CAFFÈ', in planetaria con la frusta per 6 minuti.
500g Incorporare le SFERETTE AL CAFFÈ' 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 velocità.
500g In stampi per plum cake imburrati ed infarinati, formare un primo strato con la pasta montata.
40g 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 velocità.
500g In stampi per plum cake imburrati ed infarinati, formare un primo strato con la pasta montata.
40g 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.