

CAKE VEGANO COCCO E CIOCCOLATO

Livello intermedio

Morbido cake vegano al cioccolato fondente, arricchito da note esotiche di cocco. Ideale per monoporzioni da forno dal gusto intenso e avvolgente.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

CAKE VEGANO

VEGAN CAKE	1000g
acqua	560g
olio di semi di girasole	160g
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	120g
Cocco rapè o farina di cocco	60g

- Scaldare l'acqua a 30°C, aggiungere l'olio di semi e il SINFONIA FONDENTE 56% fuso.
- Emulsionare e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
- Dosare l'impasto negli stampi, riempiendoli per 2/3 della loro capacità.
- Cuocere in forno a 180°C per circa 40 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare e lasciare raffreddare, confezionare

irca GROUP Extraordinary made simple.