



CAKE VEGANO COCCO E CIOCCOLATO

chef Livello intermedio

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

CAKE VEGANO

INGREDIENTI

VEGAN CAKE

acqua
olio di semi di girasole

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%

Cocco rapè o farina di cocco

PREPARAZIONE

1000g
560g
160g
120g
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



RICETTA CREATA DA:

FILIPPO FALCIOLA

PAstry CHEF