CAKE VEGANO NOCCIOLA E AGRUMI

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

CAKE VEGANO

VEGAN CAKE	1000g
acqua	520g
olio di girasole	200g
FARINA DI NOCCIOLE	200g
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin	30g
Canditi d'arancia a cubetti - 6x6	130g
scorza grattugiata di limone - 6x6	120g
Cubetti di mandarino candito 4x4 Cesarin	100g

Miscelare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia, tranne i canditi, per 3 minuti a bassa velocità.
Aggiungere i canditi e far incorporare.
Dosare l'impasto negli stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180°C per circa 40 minuti.

GLASSA ROCHER ALLA NOCCIOLA

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	520g
BURRO DI CACAO	100g
PRALINE NOISETTE	120g
olio di girasole	60g
HAZELNUT CRUNCH - 50%	210g

Realizzare la glassa fondendo il cioccolato con il BURRO DI CACAO.
Aggiungervi il PRALIN NOISETTE, l'olio di semi e l'HAZELNUT CRUNCH e miscelare bene.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che i cake sono raffreddati completamente, glassarli a circa 40°C.

irca GROUP

Extraordinary made simple.