



CAKE VEGANO NOCCIOLA E AGRUMI

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

CAKE VEGANO

VEGAN CAKE

acqua

olio di girasole

FARINA DI NOCCIOLE

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

Canditi d'arancia a cubetti - 6x6

scorza grattugiata di limone - 6x6

Cubetti di mandarino candito 4x4

Cesarin

1000g

520g

200g

200g

30g

130g

120g

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%

BURRO DI CACAO

PRALINE NOISETTE

olio di girasole

HAZELNUT CRUNCH - 50%

520g

100g

120g

60g

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.



Extraordinary
made simple.