



# EXOTIC TRAVEL CAKE

chef Livello intermedio

GÂTEAU DE VOYAGE DAI GUSTI TROPICALI

## CAKE AL MANGO

### INGREDIENTI

#### ALICE'S CAKE

burro 82% m.g. - fuso

acqua

FRUTTIDOR MANGO - frullato

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5-8min a velocità

375g media.

325g Riempire degli stampi a ciambella SF170 Silikonmart a 3/4 e cuocere in forno

255g a 175C° per 20-25 minuti.

## BASE CROCCANTE

### INGREDIENTI

#### PRALIN DELICRISP TROPICAL

#### SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

### PREPARAZIONE

500g Sciogliere il cioccolato a 40-45°C.

500g Unire il PRALIN DELICRISP TROPICAL e miscelare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Stendere il composto tra due fogli di carta forno allo spessore di 1,5-2 mm.

Far riposare in frigorifero per 5 minuti.

Staccare il PRALIN DELICRISP dalla carta forno e realizzare dei dischi della dimensione del diametro dello stampo utilizzato per cuocere il cake.

Conservare i dischi in frigorifero fino al momento di utilizzo.

## MARSHMALLOW ALL'ANANAS

---

### INGREDIENTI

#### ZUCCHERO INVERTITO

acqua - per lo sciroppto

zucchero

#### LILLY NEUTRO

acqua - per il LILLY

#### JOYPASTE ANANAS

### PREPARAZIONE

300g Unire i primi tre ingredienti in un pentolino e cuocere a 110C°.

250g In planetaria miscelare brevemente acqua, LILLY e JOYPASTE.

950g Unire lo sciroppto e montare il tutto in planetaria con frusta ad alta velocità

500g per 25 min circa.

500g Stendere il marshmallow in uno stampo di silicone alto 2cm e far raffreddare

180g in frigorifero per 3 ore.

## Composizione finale

---

Sformare il cake al mango e posizionarlo sul fondo croccante.

Tagliare un disco di marshmallow dello stesso diametro del centro della ciambella e posizionarlo al centro del dolce.

Nappare il centro del dolce con del MIRROR e decorare con DAISY DOBLA.