



EXOTIC TRAVEL CAKE

👤 Livello intermedio

GÂTEAU DE VOYAGE DAI GUSTI TROPICALI

CAKE AL MANGO

ALICE'S CAKE

burro 82% m.g. - fuso
acqua
FRUTTIDOR MANGO - frullato

1000g
375g
325g
255g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5-8min a velocità media.
Riempire degli stampi a ciambella SF170 Silikonmart a 3/4 e cuocere in forno a 175C° per 20-25 minuti.

BASE CROCCANTE

PRALIN DELICRISP TROPICAL

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

500g
500g

Sciogliere il cioccolato a 40-45°C.
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

ZUCCHERO INVERTITO

acqua - per lo sciroppo

zucchero

LILLY NEUTRO

acqua - per il LILLY

JOYPASTE ANANAS

300g

250g

950g

500g

500g

180g

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

In planetaria miscelare brevemente acqua, LILLY e JOYPASTE.

Unire lo sciroppo e montare il tutto in planetaria con frusta ad alta velocità per 25 min circa.

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



Extraordinary
made simple.