



WINTER CAKE

chef Livello intermedio

impasto cake

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

burro 82% m.g.

acqua

FRUTTIDOR ARANCIA

cannella in polvere - o mix di spezie

PREPARAZIONE

- 1000g Miscelare in planetaria con foglia Alice's Cake, burro e acqua, per 10 minuti a media velocità
- 325g Aggiungere le spezie e Fruttidor, miscelare bene
- 280g Depositare 750 grammi di pasta in stampi Pavocake KE012 rettangolari stondati in superficie (25x8,5 cm con altezza 7 cm)
- 15g Cuocere a pressione in forno ventilato a 160°C per 55-60 minuti o in forno a piastra a 170°C per 60-65 minuti

copertura bianca

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

PREPARAZIONE

- qb Scaldare il Coverdecor a 50° C continuando a mescolarlo per evitare di caramellizzare gli zuccheri.

Composizione finale

Rasare il cake sia i lati che sotto e porre il cake in frigorifero.

Schizzare lo stampo di cottura (pulito e asciutto) con burro di cacao colorato rosso e verde già temperato.

Versare il Coverdecor sciolto fino a poco meno della metà dell'altezza e inclinare su tutti i lati in modo da creare una camicia.

Inserire il cake freddo e schiacciare fino a completa copertura, passare in abbattitore per congelare e poterlo estrarre dallo stampo.

Aggiungere le decorazioni Doblà

Mini pearl red 77419

Crinkle red 77816