



CAKE MORBIDO AUREA

chef Livello base

Ricetta per la preparazione del cake morbido Aurea

CAKE MONTATA AL BURRO CON CREMA AUREA

INGREDIENTI

burro fresco
Aurea crema nocciole italiane 40%
zucchero a velo
vaniglia - (baccello)
anice stellato in polvere
uova
latte intero - (fresco)
baking
farina "debole"
farina di nocciole

PREPARAZIONE

140g -Inserire in planetaria il burro morbido con la crema aurea e miscelare con la
250g foglia.
130g -Aggiungere poi lo zucchero a velo, la vaniglia e le spezie e montare a
1 velocità media prestando attenzione
2g che la massa non monti troppo.
200g -Inserire le uova mescolate con il latte scaldato alla temperatura di 35°C circa.
100g -Una volta inglobati i liquidi terminare con le polveri setacciate.
6g -Dressare nello stampo imburrato ed infarinato.
190g -Inforntare a 180°C per i primi 15 minuti successivamente a 160°C per altri 10
90g minuti apprendo
la valvola. (per la cottura posizionare un tappetino microforato sopra ed una
griglia così da avere in risultato
omogeneo durante la cottura.)
-Abattere il prodotto in negativo e nebulizzare con una miscela di
cioccolato e burro di cacao in rapporto 2:1 così da ottenere un rivestimento al
cioccolato che proteggerà il cake.

NB: per un è prodotto più scuro e con note di cacao più marcate è possibile sostituire la crema aurea nocciole con la crema aurea fondente