



# CAKE MORBIDO AUREA

🏠 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 miscelate con il latte scaldate alla temperatura di 35°C circa.  
 100g -Una volta inglobati i liquidi terminare con le polveri setacciate.  
 6g -Dressare nello stampo imburato ed infarinato.  
 190g -Infornare a 180°C per i primi 15 minuti successivamente a 160°C per altri 10  
 90g minuti aprendo  
 la valvola. (per la cottura posizionare un tappetino microforato sopra ed una  
 griglia così da avere in risultato  
 omogeneo durante la cottura.)  
 -Abbatte 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 nocciola con la crema aurea fondente