



CAKE MORBIDO AUREA

🏠 Livello base

Ricetta per la preparazione del cake morbido Aurea

CAKE MONTATA AL BURRO CON CREMA AUREA

burro fresco	140g	-Inserire in planetaria il burro morbido con la crema aurea e miscelare con la foglia.
Aurea crema nocciole italiane 40%	250g	-Aggiungere poi lo zucchero a velo, la vaniglia e le spezie e montare a velocità media prestando attenzione
zucchero a velo	130g	che la massa non monti troppo.
vaniglia - (baccello)	1	-Inserire le uova miscelate con il latte scaldate alla temperatura di 35°C circa.
anice stellato in polvere	2g	-Una volta inglobati i liquidi terminare con le polveri setacciate.
uova	200g	-Dressare nello stampo imburrato ed infarinato.
latte intero - (fresco)	100g	-Infornare a 180°C per i primi 15 minuti successivamente a 160°C per altri 10 minuti aprendo la valvola. (per la cottura posizionare un tappetino microforato sopra ed una griglia così da avere in risultato
baking	6g	omogeneo durante la cottura.)
farina "debole"	190g	-Abbattere 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.
farina di nocciole	90g	

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