



CAKE CIOCCOLATO ED ARANCIA

chef Livello base

Ricetta per la preparazione della cake al cioccolato ed arancia.

CAKE METODO MISCELATO

INGREDIENTI

uova intere
zucchero semolato
panna 35% m.g.
zucchero invertito in pasta
zest d'arancia
cioccolato fondente 70% essence
burro fresco
farina "debole"
cacao in polvere 22-24%
baking
cointreau 40%

PREPARAZIONE

200g -Inserire nel cutter le polveri e miscelare.
235g -Aggiungere la panna con all'interno lo zucchero invertito e la scorza di arancia.
110g -Fondere il cioccolato ed il burro a 50°C ed inserirli nel cutter assieme agli altri ingredienti.
35g -Aggiungere infine farina, cacao e baking.
100g -Terminare con il cointreau
90g -Dressare 250 grammi di prodotto all'interno di stampi col tubo centrale.
135g -Cuocere a 170°C per circa 30 minuti.
20g -Abbattere di temperatura e farcire con la crema aurea fondente.
8g
40g

CREMINO MONTATO CON CREMA AUREA NOCCIOLA

INGREDIENTI

aurea crema nocciole italiane 40%

cioccolato al latte 37% essence

zest d'arancia

PREPARAZIONE

300g -Unire il cioccolato precristallizzato alla crema aurea.

150g -Inserire la scorza di arancia e cristallizzare.

1 -Una volta raffreddata la massa inserire in planetaria e montare con la foglia scaldando leggermente

il caldaio della planetaria con l'aiuto di una pistola termica.

-Una volta ottenuta una struttura cremosa ed areata dressare alla pochette sopra il cake.

COMPOSIZIONE DEL CAKE

-Una volta raffreddato il cake tagliare la parte superiore così da rendere la superficie piana.

-Farcire il buco centrale con la crema aurea fondente scaldata a 40° al fine di essere liquida e poter riempire bene la cavità del prodotto.

-Decorare con il cremino montato con decoro saint honorè, cristallizzandolo leggermente per decorare il cake.