



CAKE CIOCCOLATO ED ARANCIA

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione della cake al cioccolato ed arancia.

CAKE METODO MISCELATO

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%

200g
235g
110g
35g
5g
100g
90g
135g
20g
8g
40g

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

CREMINO MONTATO CON CREMA AUREA NOCCIOLA

[aurea crema nocchie italiane 40%](#)
[cioccolato al latte 37% essence](#)
zest d'arancia

300g
150g
1

- Unire il cioccolato precristallizzato alla crema aurea.
- Inserire la scorza di arancia e cristallizzare.
- 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 pochè 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 foderata 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.



Extraordinary
made simple.