



# 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 noccioline 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.