

CAKE CIOCCOLATO ED ARANCIA

Livello base

Ricetta per la preparazione della cake al cioccolato ed arancia.

CAKE METODO MISCELATO

uova intere	200g
zucchero semolato	235g
panna 35% m.g.	110g
zucchero invertito in pasta	35g
zest d'arancia	5g
cioccolato fondente 70% essence	100g
burro fresco	90g
farina "debole"	135g
cacao in polvere 22-24%	20g
baking	8g
cointreau 40%	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.
-Abbattere di temperatura e farcire con la crema aurea fondente.

CREMINO MONTATO CON CREMA AUREA NOCCIOLA

aurea crema nocciole italiane 40%	300g
cioccolato al latte 37% essence	150g
zest d'arancia	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 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.