



CAKE VEGANO COCCO E CIOCCOLATO

MORBIDO CAKE VEGANO AL CIOCCOLATO FONDENTE, ARRICCHITO DA NOTE ESOTICHE DI COCCO. IDEALE PER MONOPORZIONI DA FORNO DAL GUSTO INTENSO E AVVOLGENTE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE VEGANO

INGREDIENTI

VEGAN CAKE	g 1000
ACQUA	g 560
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 160
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 120
COCCO RAPÈ O FARINA DI COCCO	g 60

PREPARAZIONE

- Scaldare l'acqua a 30°C, aggiungere l'olio di semi e il SINFONIA FONDENTE 56% fuso.
- Emulsionare e miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
- Dosare l'impasto negli stampi, riempiendoli per 2/3 della loro capacità.
- Cuocere in forno a 180°C per circa 40 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare e lasciare raffreddare, confezionare



RICETTA CREATA PER TE DA **FILIPPO FALCIOLA**

PASTRY CHEF