# **CARAMEL NUT CAKE**

# **CAKE ALLA NOCCIOLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CAKE	g 250	- Reidratare la JOYPASTE NOCCIOLA IGP con i 33 grammi di acqua e lasciar riposare per
OLIO DI SEMI	g 75	alcuni minuti.
ACQUA	g 125	- Mescolare tutti gli ingredienti insieme per 5 minuti in planetaria con la foglia.
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 50	
ACQUA - PER REIDRATARE LA JOYPASTE NOCCIOLA	g 33	

# CAKE ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CHOCO CAKE	g 250	- Reidratare la JOYPASTE NOCCIOLA IGP con i 33 grammi di acqua e lasciar riposare per
OLIO DI SEMI	g 75	alcuni minuti.
ACQUA	g 125	- Mescolare tutti gli ingredienti insieme per 5 minuti in planetaria con la foglia.
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 50	
ACQUA - PER REIDRATARE LA JOYPASTE NOCCIOLA	g 33	

# **GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G 1	g 80	-Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce



RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	

g 120 miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.

g 200

- -Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.
- -Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).
- -Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.
- -l dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

#### **GLASSA AL CARAMELLO**

PANNA 35% M.G. - 2

#### **PREPARAZIONE**

- Fondere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 32-35°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

- Con sac à poche riempire gli appositi stampi (25x6x6), con cilindro di acciaio con 430 grammi di pasta montata precedentemente sprayzzati con staccante, alternando uno strato di cake alla nocciola e uno strato di cake alla nocciola e cioccolato.
- Cuocere a 170°C per 15-20 minuti circa.
- Chiudere con l'apposito coperchio in acciaio e cuocere per 45 minuti a 170°C.
- Dopo la cottura lasciare riposare 15 minuti, dopodichè sformare dagli stampi e mettere in frigorifero fino a completo raffreddamento.
- Farcirli nel centro con la ganache montata e rimettere in frigorifero per almeno 15-20 minuti.
- Coprire con la glassa al caramello.
- Attendere la completa cristallizzazione, dopodichè dressare sulla superficie la ganache montata e decorare con decorazioni DOBLA.

DECORAZIONI DOBLA: cod. 77737 e cod.77660 toadstool.

