COFFEE CARAMEL CAKE



CAKE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE VARESE	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 7-8 minuti.
UOVA INTERE	g 500	Con sac à poche riempire gli appositi stampi (25x6x6) con cilindro di acciaio con 430 grammi di pasta
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 250	montata precedentemente sprayzzati con staccante.
OLIO DI GIRASOLE	g 200	Chiudere con l'apposito coperchio in acciaio e cuocere per 45 minuti a 170°C.
JOYPASTE CAFFE'	g 50	Dopo la cottura lasciare riposare 15 minuti, dopodichè sformare dagli stampi e mettere in frigorifero
CACAO IN POLVERE	g 10	fino a completo raffreddamento.

GANACHE MONTATA AL CAFFÈ

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G (1)	g 170	Portare ad ebollizione la panna (1), aggiungere la pasta al caffè, il cioccolato e mixare con mixer ad
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 230	immersione.
JOYPASTE CAFFE'	g 55	Aggiungere a filo la panna (2) continuando a mixare. Coprire con pellicola a contatto e mettere in
PANNA 35% M.G (2)	g 400	frigorifero per una notte.
		Montare in planetaria con frusta o foglia fino al raggiungimento di una consistenza cremosa e stabile.



INGREDIENTI PREPARAZIONE

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

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

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare in due il cake ottenendone due identici.

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 Curvy leaf Yellow, Chocolate hazelnut in shell, Spear dark e chicchi di caffè.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

