

# GATEAUX DE VOYAGE POPPY LEMON GIANDUIA

# CAKE AL LIMONE CON SEMI DI PAPAVERO CON COPERTURA E FARCITURA GIANDUIA DOSI PER REALIZZARE 3 GATEAUX

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### CAKE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CAKE	g 1200	-Miscelare in planetaria con foglia alice's cake, olio, acqua e farina, per 10 minuti a media velocità
OLIO DI GIRASOLE	g 480	-Aggiungere i semi di papavero e la pasta limone e miscelare bene
ACQUA	g 460	-Depositare 750 grammi di pasta in stampi Pavocake KE012 rettangolari stondati in superficie
FARINA "DEBOLE"	g 35	(25x8,5 cm con altezza 7 cm)
SEMI DI PAPAVERO	g 110	-Appoggiare sulla superficie della pasta due cilindri congelati separati tra di loro di Cukicream
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE	g 45-50	gianduia messi in orizzontale ed afoondarli leggermente nel dolce
		-Lasciare riposare a temperatura ambiente per 20 minuti
		-Cuocere in forno ventilato a 160°C per 55-60 minuti o in forno a piastra a 170°C per 60-65 minuti
		AVVERTENZE: per evitare la bombatura del cake in cottura, si consiglia di coprire i cake crudi, con
		un foglio di silicone microforato, appoggiarvi sopra una teglia ed un peso e poi andare in cottura.
		Questi, tranne il foglio, andranno tolti negli untimi 10 minuti di cottura.

### **FARCITURA GIANDUIA**

PREPARAZIONE INGREDIENTI

Q.B. -Preparare dei cilindri di CUKICREAM GIANDUIA con lunghezza 23 cm e diametro 2 cm dressando il CUKICREAM GIANDUIA prodotto in stampi di silicone (pavoflex px058 Pavoni 60x40) e congelare

## COPERTURA AL CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE



#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

q 1000

**PREPARAZIONE** 

- -Sporcare lo stampo in silicone con gocce di burro di cacao colorato di nero e lasciare cristallizzare.
- -Rifilare leggermente i bordi del cake cotto in modo che entri comodamente nello stampo.
- -Temperare il cioccolato Sinfonia Gianduia fondente portandolo a 27°C.
- -Versare il cioccolato all'interno dello stampo riempiendolo per 1/3 (300 grammi circa).
- -Inserire il cake a temperatura ambiente all'interno dello stampo pressandolo in modo che il cioccolato lo vada a rivestire completamente.
- -Livellare il cioccolato che verrà in superficie aiutandosi con una spatola in modo da rivestire completamente il dolce.
- -Far aderire sulla superficie un foglio di triacetato ed appoggiarvi una teglia con un peso.
- -Mettere in abbattitore positivo o in congelatore per 15 minuti circa.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

- -Rimuovere il cake dallo stampo e togliere il triacetato
- -Decorare con 1 sigillo Buon Natale e 1 Reindeer Dobla



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Avvertenze: è anche possibile sostituire il cioccolato puro da copertura con COVERDECOR DARK CHOCOLATE senza doverlo temperare.

