



COFFEE CARAMEL CAKE

CAKE

INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1000
UOVA INTERE	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 250
OLIO DI GIRASOLE	g 200
JOYPASTE CAFFE'	g 50
CACAO IN POLVERE	g 10

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 7-8 minuti.

Con sac à poche riempire gli appositi stampi (25x6x6) con cilindro di acciaio con 430 grammi di pasta montata precedentemente sprayzzati con staccante.

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.

GANACHE MONTATA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 170
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 230
JOYPASTE CAFFE'	g 55
PANNA 35% M.G. - (2)	g 400

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione la panna (1), aggiungere la pasta al caffè, il cioccolato e mixare con mixer ad immersione.

Aggiungere a filo la panna (2) continuando a mixare. Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per una notte.

Montare in planetaria con frusta o foglia fino al raggiungimento di una consistenza cremosa e stabile.

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARAZIONE

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