# PLUM CAKE AL CACAO

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## RICETTA PLUM CAKE AL CACAO CON OLIO DI SEMI

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| ALICE'S CHOCO CAKE | g 2000 |
| OLIO DI SEMI | g 800 |
| ACQUA | g 800 |

### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

## RICETTA PLUMCAKE CACAO CON BURRO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| ALICE'S CHOCO CAKE | g 2000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 750 |
| ACQUA | g 750 |

### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3.

Immergere un lato del tarocco, prima nel'olio di semi (o burro fuso) e poi nel centro del plum cake, cosi da dare in cottura la caratteristica spaccatura centrale.

Cuocere a 180°C-200°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

Far raffreddare e rimuovere dagli stampi.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro in ricetta con la margarina.