

CAKE FRUTTA E CACAO

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE FRUTTA E CACAO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
FARINA DI MANDORLE GREZZE	g 100
TUORLI	g 200
POLPA DI MANGO	g 300
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE	g 5
CACAO IN POLVERE	g 60
TOP CAKE GLUTEN FREE	g 700
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 40
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 150
GHERIGLI DI NOCI - SPEZZETTATI	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti tranne l’arancia e le noci per 5 minuti circa.

Aggiungere all'impasto i cubetti di arancia e i gherigli di noce.

Versare il composto negli appositi stampi di silicone riempiendoli per 3/4.

Cuocere a 185°C per 35 minuti circa.

GLASSA AL PRALINATO

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE	g 750
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - FUSO A 50°C	g 425
BURRO DI CACAO - FUSO A 50°C	g 125
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti.

SCIROPPO PER CAKE

INGREDIENTI

ACQUA - CALDA	g 600
ZUCCHERO	g 400
ALCOLATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare acqua e zucchero.

Una volta raffreddata aggiungere l'alcolato.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta smodellato, bagnare il cake con lo sciroppo.

Glassarlo con la glassa al pralinato.

Decorare a piacimento.