

WOODEN CAKE

TORTA DA FORNO AL CACAO E VANIGLIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 500
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 250
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 250
ZUCCHERO INVERTITO	g 20
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti con frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità.

CAKE AL CACAO

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 500
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 290
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 250
ZUCCHERO INVERTITO	g 30
CACAO IN POLVERE	g 20

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti con frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità.

GLASSATURA

INGREDIENTI

NOBEL LATTE	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CACAO IN POLVERE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare in modo da creare un effetto marmorizzato la pasta negli stampi di silicone a forma di tronchetto.

Cuocere in forno statico a 180-190°C. Tempo variabile in base alla grandezza dello stampo.

Una volta cotto, porre subito in abbattitore fino a completo congelamento.

Togliere dagli stampi e mettere il cake ben coperto in frigorifero fino ad utilizzo.

Glassare il tronchetto con NOBEL LATTE scaldato a 40°C circa , lasciar raffreddare a temperatura ambiente e poi grattare per creare l'effetto "legno" con una spazzola di ferro.

Spolverare con CACAO IN POLVERE e passare con un pennello per eliminare l'eccesso e decorare.