

NAKED CAKE

MASSE MONTATE - NAKED CAKE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CAKE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 2.000
OLIO DI SEMI	g 750-800
ACQUA	g 750-800

PREPARAZIONE

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

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

Cuocere in forno statico a 180-200°C.

FARCITURA

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE	g 1000
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA - O UN ALTRO GUSTO A PIACERE	g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per circa 5 minuti.

COPERTURA

INGREDIENTI

COVERDECOR FRAGOLA	Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare ogni tortino in tre piccoli dischi della stessa altezza.

Farcirli con WONDERCHOC WHITE aromatizzato con JOYPASTE PASTRY FRAGOLA.

Rifinire la parte esterna dei tortini spatolando un leggero strato di WONDERCHOC WHITE, precedentemente montato in planetaria con la frusta.

Raffreddare in frigorifero e successivamente glassare solo parzialmente (come da foto) con COVERDECOR scaldato a 45-50°C.

Decorare con CHOCOLATE ROSE - DOBLA.