



## GATEAUX DE VOYAGE POPPY LEMON GIANDUIA

Cake al limone con semi di papavero con copertura e farcitura gianduia

*DOSI PER REALIZZARE 3 GATEAUX*

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**



### CAKE

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE  
OLIO DI GIRASOLE  
ACQUA  
FARINA "DEBOLE"  
SEMI DI PAPAVERO  
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE

#### PREPARAZIONE

g 1200 -Miscelare in planetaria con foglia alice's cake, olio, acqua e farina, per 10 minuti a  
g 480 media velocità  
g 460 -Aggiungere i semi di papavero e la pasta limone e miscelare bene  
g 35 -Depositare 750 grammi di pasta in stampi Pavocake KE012 rettangolari stondati in  
g 110 superficie (25x8,5 cm con altezza 7 cm)  
g 45-50 -Appoggiare sulla superficie della pasta due cilindri congelati separati tra di loro di  
Cukicream gianduia messi in orizzontale ed afoondarli leggermente nel dolce  
-Lasciare riposare a temperatura ambiente per 20 minuti  
-Cuocere in forno ventilato a 160°C per 55-60 minuti o in forno a piastra a 170°C per 60-  
65 minuti  
AVVERTENZE: per evitare la bombatura del cake in cottura, si consiglia di coprire i cake  
crudi, con un foglio di silicone microforato, appoggiarvi sopra una teglia ed un peso e poi  
andare in cottura. Questi, tranne il foglio, andranno tolti negli ultimi 10 minuti di  
cottura.

## FARCITURA GIANDUIA

---

### INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA

### PREPARAZIONE

Q.B. -Preparare dei cilindri di CUKICREAM GIANDUIA con lunghezza 23 cm e diametro 2 cm dressando il prodotto in stampi di silicone (pavoflex px058 Pavoni 60x40) e congelare

## COPERTURA AL CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

g 1000

### PREPARAZIONE

-Sporcare lo stampo in silicone con gocce di burro di cacao colorato di nero e lasciare cristallizzare.  
-Rifilare leggermente i bordi del cake cotto in modo che entri comodamente nello stampo.  
-Temperare il cioccolato Sinfonia Gianduia fondente portandolo a 27°C.  
-Versare il cioccolato all'interno dello stampo riempiendolo per 1/3 (300 grammi circa).  
-Inserire il cake a temperatura ambiente all'interno dello stampo pressandolo in modo che il cioccolato lo vada a rivestire completamente.  
-Livellare il cioccolato che verrà in superficie aiutandosi con una spatola in modo da rivestire completamente il dolce.  
-Far aderire sulla superficie un foglio di triacetato ed appoggiarvi una teglia con un peso.  
-Mettere in abbattitore positivo o in congelatore per 15 minuti circa.

### COMPOSIZIONE FINALE

-Rimuovere il cake dallo stampo e togliere il triacetato  
-Decorare con 1 sigillo Buon Natale e 1 Reindeer Dobra



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

**Avvertenze:** è anche possibile sostituire il cioccolato puro da copertura con [COVERDECOR DARK CHOCOLATE](#) senza doverlo temperare.