



SHOOTING STAR

Dolce di Natale realizzato per il Winter Wonderland Dobla 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE SPEZIATO ALLO ZENZERO

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
OLIO GIRASOLE	g 375
ACQUA	g 375
FARINA	g 50
ZENZERO - CANDITO A CUBETTI	g 200
SPEZIE - CANNELLA/NOCE MOSCATA IN POLVERE	g 40

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne i canditi in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
Aggiungere per ultimo i canditi e miscelare delicatamente.
Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere in forno statico a 170°C.

GANCHE MONTATA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE	g 80
SINFONIA CARAMEL ORO	g 130
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 200

PREPARAZIONE

Emulsionare panna bollente, spezie e cioccolato.
Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda e riporre in frigorifero per 3 ore.
Montare fino a consistenza spumosa.

GLASSA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO - FUSO	g 400
OLIO DI GIRASOLE	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti.
Usare a 32°C

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare sul cake freddo la ganache montata, realizzando dei ciuffi.

Raffreddare in frigorifero.

Glassare per metà il dolce e decorare con BRONZE STAR DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE