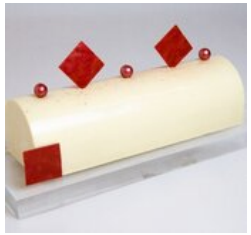

# WINTER CAKE

## impasto cake

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| ALICE'S CAKE | g 1000 |
| BURRO 82% M.G. | g 375 |
| ACQUA | g 325 |
| FRUTTIDOR ARANCIA | g 280 |
| CANNELLA IN POLVERE - O MIX DI SPEZIE | g 15 |

### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia Alice’s Cake, burro e acqua, per 10 minuti a media velocità

Aggiungere le spezie e Fruttidor, miscelare bene

Depositare 750 grammi di pasta in stampi Pavocake KE012 rettangolari stondati in superficie (25x8,5 cm con altezza 7 cm)

Cuocere a pressione in forno ventilato a 160°C per 55-60 minuti o in forno a piastra a 170°C per 60-65 minuti

## copertura bianca

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| COVERDECOR WHITE CHOCOLATE | Q.B. |

### PREPARAZIONE

Scaldare il Coverdecor a 50° C continuando a mescolarlo per evitare di caramellizzare gli zuccheri.

## COMPOSIZIONE FINALE

Rasare il cake sia i lati che sotto e porre il cake in frigorifero.
Schizzare lo stampo di cottura (pulito e asciutto) con burro di cacao colorato rosso e verde già temperato.
Versare il Coverdecor sciolto fino a poco meno della metà dell'altezza e inclinare su tutti i lati in modo da creare una camicia.
Inserire il cake freddo e schiacciare fino a completa copertura, passare in abbattitore per congelare e poterlo estrarre dallo stampo.
Aggiungere le decorazioni Dobla

Mini pearl red 77419

Crinkle red 77816