



CAKE E VOYAGE AL CIOCCOLATO

INSERTO 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.

CAKE CLASSICO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

TOP CAKE

PANNA 35% M.G.

UOVA

FIOR DI SALE

VIGOR BAKING

OLIO DI SEMI

ACQUA

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

PREPARAZIONE

g 1000 -Fare una ganache con panna e cioccolato.
g 200 -Inserire tutti gli ingredienti, con anche la ganache, in planetaria con foglia e miscelare per alcuni
g 500 minuti.
g 2 -Inserire l'impasto in stampi di metallo (simili a quelli del gateau de voyage) precedentemente
g 10 imburattati e rivestiti con carta da forno, mettere 450 gr. di prodotto, inserire il CUKICREAM
g 300 GIANDUIA, terminare inserendo altri 100gr. di cake.
g 100 -Cuocere in forno ventilato con il metodo della cottura a pressione a 170° per 45/48 minuti, con
g 250 ventola al 2.

BAGNA PER CAKE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------------------|-------|
| ACQUA | g 800 |
| ZUCCHERO | g 800 |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 6 |
| ALCOLATO - AL RUM 70° | g 150 |

PREPARAZIONE

-Portare a 60°C tutti gli ingredienti tranne l'alcolato che andrà inserito a 50°C.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------|-------|
| PANNA 35% M.G. | g 250 |
| LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO | g 100 |
| ZUCCHERO INVERTITO | g 275 |
| MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% | g 300 |
| BURRO 82% M.G. | g 100 |

PREPARAZIONE

-Portare a bollore la panna con lo zucchero e il latte condensato e versare sul cioccolato fondente in 3 step.

-Emulsionare bene con l'aiuto di un frullatore a immersione a bassa velocità, inserire il burro morbido e mixare bene sino ad ottenere una struttura lucida, elastica ed omogenea.

-Lasciare raffreddare prima dell'uso.

-Montare in planetaria con foglia sino ad ottenere una crema stabile.

STREUSER ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

| | |
|----------------|-------|
| BURRO 82% M.G. | g 100 |
| FARINA | g 115 |
| DELINOISETTE | g 200 |
| SALE | g 2 |

PREPARAZIONE

-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria sino ad ottenere un impasto leggermente compatto.

-Cuocere a 150°C per 20 minuti circa.

NOCCIOLE CARAMELLATE

INGREDIENTI

NOCCIOLE
SCIROPPO DI ZUCCHERO - 60 BRUX

PREPARAZIONE

- Q.B. -Mettere le nocciole con buccia a bollire in uno sciroppo di zucchero a 60 Brix per 10 minuti e lasciare raffreddare sino al giorno dopo.
- Q.B. -Scolare le nocciole dallo sciroppo e mettere a caramellare in forno a 170°C sino a giusta cottura (devono risultare beige al cuore).

COPERTURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE Q.B.
CHOCOSMART CIOCCOLATO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

- Appena tolti i cake dal forno, rimuovere dagli stampi e inzupparli con la bagna al rum.
- Dressare con sac a poche la ganache formando una "S" continua lungo tutta la superficie del cake.
- Scaldare a 35°C il CHOCOSMART LATTE, da usare sul cake conservato in frigorifero e lasciato a temperatura ambiente per 15 minuti.
- Creare delle righe con il CHOCOSMART CIOCCOLATO FONDENTE.
- Decorare con streusel e nocciole caramellate.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE

