



## CARAMEL NUT CAKE

### CAKE ALLA NOCCIOLA

---

#### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| ALICE'S CAKE                                | g 250 |
| OLIO DI SEMI                                | g 75  |
| ACQUA                                       | g 125 |
| JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE                  | g 50  |
| ACQUA - PER REIDRATARE LA JOYPASTE NOCCIOLA | g 33  |

#### PREPARAZIONE

- Reidratare la JOYPASTE NOCCIOLA IGP con i 33 grammi di acqua e lasciar riposare per alcuni minuti.
- Mescolare tutti gli ingredienti insieme per 5 minuti in planetaria con la foglia.

### CAKE ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO

---

#### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| ALICE'S CHOCO CAKE                          | g 250 |
| OLIO DI SEMI                                | g 75  |
| ACQUA                                       | g 125 |
| JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE                  | g 50  |
| ACQUA - PER REIDRATARE LA JOYPASTE NOCCIOLA | g 33  |

#### PREPARAZIONE

- Reidratare la JOYPASTE NOCCIOLA IGP con i 33 grammi di acqua e lasciar riposare per alcuni minuti.
- Mescolare tutti gli ingredienti insieme per 5 minuti in planetaria con la foglia.

### GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO

---

#### INGREDIENTI

|                    |      |
|--------------------|------|
| PANNA 35% M.G. - 1 | g 80 |
|--------------------|------|

#### PREPARAZIONE

- Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

PANNA 35% M.G. - 2

- g 120 miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
- g 200 -Aggiungere la panna 2 fredda a filo continuando a mixare.
- Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).
- Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

## GLASSA AL CARAMELLO

---

### PREPARAZIONE

- Fondere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 32-35°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

- Con sac à poche riempire gli appositi stampi (25x6x6), con cilindro di acciaio con 430 grammi di pasta montata precedentemente sprayzzati con staccante, alternando uno strato di cake alla nocciola e uno strato di cake alla nocciola e cioccolato.
- Cuocere a 170°C per 15-20 minuti circa.
- Chiudere con l'apposito coperchio in acciaio e cuocere per 45 minuti a 170°C.
- Dopo la cottura lasciare riposare 15 minuti, dopodichè sfornare dagli stampi e mettere in frigorifero fino a completo raffreddamento.
- Farcirli nel centro con la ganache montata e rimettere in frigorifero per almeno 15-20 minuti.
- Coprire con la glassa al caramello.
- Attendere la completa cristallizzazione, dopodichè dressare sulla superficie la ganache montata e decorare con decorazioni DOBLA.

DECORAZIONI DOBLA: cod. 77737 e cod.77660 toadstool.