



GÂTEAUX DE VOYAGE CARMELLO

CAKE DA VIAGGIO AL CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AL CARMELLO

INGREDIENTI

| | |
|------------------|--------|
| ALICE'S CAKE | g 1000 |
| ACQUA | g 400 |
| OLIO DI SEMI | g 375 |
| FARINA | g 100 |
| JOYPASTE CARAMEL | g 30 |

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 6 minuti a media velocità.
Riempire gli stampi, precedentemente oliati, e cuocere a 160°C per 40 min circa.
Far raffreddare e sformare.

NAMELAKA AL CARMELLO

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|-------|
| LATTE 3.5% M.G. | g 250 |
| GLUCOSIO | g 10 |
| SINFONIA CARAMEL ORO | g 340 |
| LILLY NEUTRO | g 40 |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |

PREPARAZIONE

Portare a bollire latte e glucosio.
Versare il liquido sul cioccolato e lilly e frullare.
Sempre frullando aggiungere la panna, far riposare una notte in frigorifero.

GLASSA AL CARMELLO

INGREDIENTI

| | |
|--|------|
| CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE - FUSO A 32°C | Q.B. |
|--|------|

DECORI

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

Q.B.

CAMEL CUBES

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria con frusta la namelaka fino a consistenza spumosa.

Farcire il cake al caramello con la namaleaka, pareggiare e far riposare in frigorifero per un'ora.

Intingere il cake nella glassa al caramello ricoprendolo a metà.

Decorare il dolce con dei ciuffi di namelaka, la crema al caramello, i caramel cubes e i decori DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE