



## DOLCE MARMORIZZATO AL CAFFÈ' (TOP CAKE)

### MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAKE NEUTRO

##### INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con la foglia per 6 minuti a media-bassa velocità.

#### CAKE AL CAFFÈ'

##### INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
CAFFÈ SOLUBILE	g 80

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia a media-bassa velocità per 8-10 minuti ed assicurarsi che non ci siano più grumi di caffè.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Imburrare ed infarinare uno stampo da plum cake.

Depositare fino a metà dello stampo la massa montata neutra e creare un leggero solco lungo la superficie.

Depositare la massa montata al caffè e cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 35-40 minuti.