



PLUM CAKE AL CACAO

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA PLUM CAKE AL CACAO CON OLIO DI SEMI

INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	g 2000
OLIO DI SEMI	g 800
ACQUA	g 800

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

RICETTA PLUMCAKE CACAO CON BURRO

INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	g 2000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 750
ACQUA	g 750

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3.

Immergere un lato del tarocco, prima nell'olio di semi (o burro fuso) e poi nel centro del plum cake, così da dare in cottura la caratteristica spaccatura centrale.

Cuocere a 180°C-200°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

Far raffreddare e rimuovere dagli stampi.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro in ricetta con la margarina.