



## PLUM CAKE AL CACAO E COCCO

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA PLUM CAKE AL CACAO E COCCO CON OLIO DI SEMI

#### INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE

OLIO DI SEMI

ACQUA

g 2000

g 800

g 800

#### PREPARAZIONE

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

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

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

### RICETTA PLUM CAKE AL CACAO E COCCO CON BURRO

#### INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

ACQUA

g 2000

g 750

g 750

#### PREPARAZIONE

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

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

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

## RICETTA FARCITURA AL COCCO

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 1000
GRANCOCCO	g 200

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e GRANCOCCO con la foglia per 2-3 minuti a media velocità.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	Q.B.
GRANCOCCO	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo completo raffreddamento, rimuovere i plum cake dagli stampi e tagliarli a metà'.

Farcire una metà' del plum cake con uno strato di 1 cm di farcitura al cocco e posizionarci sopra l'altra metà'.

Successivamente lisciare i bordi con una spatola per eliminare l'eventuale eccesso di farcitura.

Sciogliere il CHOCOSMART CIOCCOLATO in forno a microonde o bagnomaria a 32-35°C e coprire la parte superficiale del plum cake.

Decorare con una spolverata di GRANCOCCO.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.