



## AMOR DI ZUCCA

### DOLCE DA FORNO AROMATIZZATO ALLA ZUCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAKE ALLA ZUCCA

##### INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1000
UOVA INTERE	g 450
OLIO DI SEMI	g 400
CANNELLA MACINATA	g 4
PUREA DI ZUCCA	g 400-500

##### PREPARAZIONE

Montare in planetaria per 5 minuti con frusta tutti gli ingredienti tranne la purea di zucca.  
A fine montata, unire la purea miscelando delicatamente.  
Riempire per 3/4 degli stampi precedentemente imburrati ed infarinati.  
Cuocere a 180°C per il tempo necessario secondo il formato.

#### COPERTURA E DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 32°C	g 800
PRALIN DELICRISP BLANC	g 200
MARZICLASS PREMIUM	Q.B.

##### PREPARAZIONE

Unire CHOCOSMART al DELICRISP BLANC miscelandoli delicatamente.  
Realizzare delle piccole zucche colorando il MARZICLASS.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che i cake alla zucca saranno freddi, glassarli con la miscela di CHOCOSMART e PRALIN DELICRISP.

Far indurire leggermente la copertura e decorare con delle piccole zucche di MARZICLASS.

**I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

Cake da 500g cuociono in circa 35-40 minuti.