



SACHER AL CARMELLO TROPICALE

CAKE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE
ACQUA
OLIO DI GIRASOLE
CACAO IN POLVERE
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL

g 1200
g 460
g 480
g 10
g 200

PREPARAZIONE

Miscelare ALICE'S CAKE, acqua, olio, e CACAO IN POLVERE in planetaria con foglia per 7-8 minuti. Aggiungere il RENO LACTEE CAMEL precedentemente tritato grossolanamente e miscelare bene.
Riempire delle tortiere del diametro di 20 centimetri con 550 grammi di miscela.
Cuocere a 170-180°C per 40-45 minuti. Sformare e lasciare raffreddare completamente.

FARCITURA TROPICAL

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL - IN ALTERNATIVA FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

GLASSA AL CARMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE

Q.B.

PREPARAZIONE

Fondere a 32-35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il cake in tre strati uguali, farcire con la farcitura tropicale e mettere in frigorifero per circa 1 ora.

Coprire con la glassa al caramello.

Attendere la completa cristallizzazione, dopodichè dressare sulla superficie laterale del CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE precedentemente montato in planetaria con foglia.

Decorare con Petals mini yellow, Splash milk e Mini pearl white Dobra.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE