



## SHOOTING STAR

DOLCE DI NATALE REALIZZATO PER IL WINTER WONDERLAND DOBLA 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAKE SPEZIATO ALLO ZENZERO

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
OLIO GIRASOLE	g 375
ACQUA	g 375
FARINA	g 50
ZENZERO - CANDITO A CUBETTI	g 200
SPEZIE - CANNELLA/NOCE MOSCATA IN POLVERE	g 40

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne i canditi in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.  
Aggiungere per ultimo i canditi e miscelare delicatamente.  
Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere in forno statico a 170°C.

### GANCHE MONTATA

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE	g 80
SINFONIA CARAMEL ORO	g 130
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 200

#### PREPARAZIONE

Emulsionare panna bollente, spezie e cioccolato.  
Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda e riporre in frigorifero per 3 ore.  
Montare fino a consistenza spumosa.

### GLASSA AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO - FUSO	g 400
OLIO DI GIRASOLE	g 100

#### PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti.  
Usare a 32°C

## COMPOSIZIONE FINALE

Dressare sul cake freddo la ganache montata, realizzando dei ciuffi.

Raffreddare in frigorifero.

Glassare per metà il dolce e decorare con BRONZE STAR DOBLA.



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE