

CAKE VEGANO NOCCIOLA E AGRUMI

CAKE VEGANO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
VEGAN CAKE	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti insieme in
ACQUA	g 520	planetaria con foglia, tranne i canditi, per 3
OLIO DI GIRASOLE	g 200	minuti a bassa velocità.
FARINA DI NOCCIOLE	g 200	Aggiungere i canditi e far incorporare.
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 30	Dosare l'impasto negli stampi
CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI - 6X6	g 130	riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180°C
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE - 6X6	g 120	per circa 40 minuti.
CUBETTI DI MANDARINO CANDITO 4X4 CESARIN	g 100	por onou no minute.

GLASSA ROCHER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	g 520	Realizzare la glassa fondendo il cioccolato
BURRO DI CACAO	g 100	con il BURRO DI CACAO.
PRALINE NOISETTE	g 120	Aggiungervi il PRALIN NOISETTE, l'olio di
OLIO DI GIRASOLE	g 60	semi e l'HAZELNUT CRUNCH e miscelare
HAZELNUT CRUNCH - 50%	g 210	bene.



COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che i cake sono raffreddati completamente, glassarli a circa 40°C.



RICETTA CREATA PER TE DA **Filippo Falciola**

PASTRY CHEF

