



GÂTEAUX DE VOYAGE CARMELLO

CAKE DA VIAGGIO AL CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AL CARMELLO

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
ACQUA	g 400
OLIO DI SEMI	g 375
FARINA	g 100
JOYPASTE CARAMEL	g 30

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 6 minuti a media velocità.
Riempire gli stampi, precedentemente oliati, e cuocere a 160°C per 40 min circa.
Far raffreddare e sformare.

NAMELAKA AL CARMELLO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 340
LILLY NEUTRO	g 40
PANNA 35% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollire latte e glucosio.
Versare il liquido sul cioccolato e lilly e frullare.
Sempre frullando aggiungere la panna, far riposare una notte in frigorifero.

GLASSA AL CARMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE - FUSO A 32°C	Q.B.
--	------

DECORI

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

Q.B.

CAMEL CUBES

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria con frusta la namelaka fino a consistenza spumosa.

Farcire il cake al caramello con la namaleaka, pareggiare e far riposare in frigorifero per un'ora.

Intingere il cake nella glassa al caramello ricoprendolo a metà.

Decorare il dolce con dei ciuffi di namelaka, la crema al caramello, i caramel cubes e i decori DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCOLATIERE E PASTICCIERE