GATEAUX DE VOYAGE CHRISTMAS

CAKE AL LIMONE CON SEMI DI PAPAVERO E GLASSA AL CIOCCOLATO. LE DOSI INDICATE SONO PER LA REALIZZAZIONE DI 3 CAKE.
RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1200
OLIO DI GIRASOLE	g 480
ACQUA	g 460
FARINA "DEBOLE"	g 35
SEMI DI PAPAVERO	g 110
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE	g 45-50

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia alice's cake, olio, acqua e farina, per 10 minuti a media velocità

Aggiungere i semi di papavero e la pasta limone e miscelare bene

Depositare 750 grammi di pasta in stampi Pavocake KE012 rettangolari stondati in superficie (25x8,5 cm con altezza 7 cm)

Appoggiare sulla superficie della pasta due cilindri congelati separati tra di loro di Cukicream gianduia messi in orizzontale ed afoondarli leggermente nel dolce

Lasciare riposare a temperatura ambiente per 20 minuti

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 55-60 minuti o in forno a piastra a 170°C per 60-65 minuti.

Una volta freddo sformare econservare in frigorifero.

AVVERTENZE: per evitare la bombatura del cake in cottura, si consiglia di coprire i cake crudi, con un foglio di silicone microforato, appoggiarvi sopra una teglia ed un peso e poi andare in cottura. Questi, tranne il foglio, andranno tolti negli untimi 10 minuti di cottura.

FARCITURA GIANDUIA

INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA	Q.B.

PREPARAZIONE

Preparare dei cilindri di CUKICREAM GIANDUIA con lunghezza 23 cm e diametro 2 cm dressando il prodotto in stampi di silicone (pavoflex px058 Pavoni 60x40) e congelare

COPERTURA AL CIOCCOLATO COLORATO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 30°C	Q.B.
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - FUSO A 30°C	Q.B.
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 30°C CON AGGIUNTA DI COLORANTE LIPOSOLUBILE ROSSO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare il cake alternando i tre CHOCOSMART, realizzando un effetto striato.
Decorare con Christmas Tree Dobla e Star Assortment Dobla

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE