

DOLCE MARMORIZZATO AL CAFFE' (TOP CAKE)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAKE NEUTRO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP CAKE	g 1.000	Miscelare in planetaria con la foglia per 6 minuti a media-bassa velocità.
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 500	
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 500	

CAKE AL CAFFE'

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP CAKE	g 1.000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia a media-bassa velocità per 8-10 minuti ed
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 500	assicurarsi che non ci siano più grumi di caffè.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 500	
CAFFÈ SOLUBILE	g 80	

COMPOSIZIONE FINALE

Imburrare ed infarine uno stampo da plum cake.

Depositare fino a metà dello stampo la massa montata neutra e creare un leggero solco lungo la superficie.

Depositare la massa montata al caffè e cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 35-40 minuti.

