



## AMOR DI ZUCCA

### DOLCE DA FORNO AROMATIZZATO ALLA ZUCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAKE ALLA ZUCCA

##### INGREDIENTI

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| DOLCE VARESE      | g 1000    |
| UOVA INTERE       | g 450     |
| OLIO DI SEMI      | g 400     |
| CANNELLA MACINATA | g 4       |
| PUREA DI ZUCCA    | g 400-500 |

##### PREPARAZIONE

Montare in planetaria per 5 minuti con frusta tutti gli ingredienti tranne la purea di zucca.

A fine montata, unire la purea miscelando delicatamente.

Riempire per 3/4 degli stampi precedentemente imburrati ed infarinati.

Cuocere a 180°C per il tempo necessario secondo il formato.

#### COPERTURA E DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 32°C | g 800 |
| PRALIN DELICRISP BLANC                     | g 200 |
| MARZICLASS PREMIUM                         | Q.B.  |

##### PREPARAZIONE

Unire CHOCOSMART al DELICRISP BLANC miscelandoli delicatamente.

Realizzare delle piccole zucche colorando il MARZICLASS.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che i cake alla zucca saranno freddi, glassarli con la miscela di CHOCOSMART e PRALIN DELICRISP.

Far indurire leggermente la copertura e decorare con delle piccole zucche di MARZICLASS.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Cake da 500g cuociono in circa 35-40 minuti.