



## CAKE FRUTTA E CACAO

### TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAKE FRUTTA E CACAO

##### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
FARINA DI MANDORLE GREZZE	g 100
TUORLI	g 200
POLPA DI MANGO	g 300
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE	g 5
CACAO IN POLVERE	g 60
TOP CAKE GLUTEN FREE	g 700
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 40
CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	g 150
GHERIGLI DI NOCI - SPEZZETTATI	g 100

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti tranne l'arancia e le noci per 5 minuti circa.  
Aggiungere all'impasto i cubetti di arancia e i gherigli di noce.  
Versare il composto negli appositi stampi di silicone riempiendoli per 3/4.  
Cuocere a 185°C per 35 minuti circa.

#### GLASSA AL PRALINATO

##### INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE	g 750
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - FUSO A 50°C	g 425
BURRO DI CACAO - FUSO A 50°C	g 125
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 200

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti.

## SCIROPPO PER CAKE

---

### INGREDIENTI

ACQUA - CALDA

ZUCCHERO

ALCOLATO

g 600

g 400

Q.B.

### PREPARAZIONE

Miscelare acqua e zucchero.

Una volta raffreddata aggiungere l'alcolato.

### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta smodellato, bagnare il cake con lo sciroppo.

Glassarlo con la glassa al pralinato.

Decorare a piacimento.