

# **SHOOTING STAR**

## DOLCE DI NATALE REALIZZATO PER IL WINTER WONDERLAND DOBLA 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### **CAKE SPEZIATO ALLO ZENZERO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CAKE	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti, tranne i canditi in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
OLIO GIRASOLE	g 375	Aggiungere per ultimo i canditi e miscelare delicatamente.
ACQUA	g 375	Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere in forno statico a 170°C.
FARINA	g 50	
ZENZERO - CANDITO A CUBETTI	g 200	
SPEZIE - CANNELLA/NOCE MOSCATA IN POLVERE	g 40	

## **GANCHE MONTATA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G BOLLENTE	g 80	Emulsionare panna bollente, spezie e cioccolato.
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 130	Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda e riporre in frigorifero per 3 ore.
PANNA 35% M.G FREDDA	g 200	Montare fino a consistenza spumosa.

### **GLASSA AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO - FUSO	g 400	Miscelare gli ingredienti.
OLIO DI GIRASOLE	g 100	Usare a 32°C



### **COMPOSIZIONE FINALE**

Dressare sul cake freddo la ganache montata, realizzando dei ciuffi.

Raffreddare in frigorifere.

Glassare per metà il dolce e decorare con BRONZE STAR DOBLA.



## RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

