. . . .

WINTER CAKE

IMPASTO CAKE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CAKE	g 1000	Miscelare in planetaria con foglia Alice's Cake, burro e acqua, per 10 minuti a media velocità
BURRO 82% M.G.	g 375	Aggiungere le spezie e Fruttidor, miscelare bene
ACQUA	g 325	Depositare 750 grammi di pasta in stampi Pavocake KE012 rettangolari stondati in superficie
FRUTTIDOR ARANCIA	g 280	(25x8,5 cm con altezza 7 cm)
CANNELLA IN POLVERE - O MIX DI SPEZIE	g 15	Cuocere a pressione in forno ventilato a 160°C per 55-60 minuti o in forno a piastra a 170°C per
		60-65 minuti

COPERTURA BIANCA

VOI EIL VIEW DENIEW		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	Q.B.	Scaldare il Coverdecor a 50° C continuando a mescolarlo per evitare di caramellizzare gli
		zuccheri.



COMPOSIZIONE FINALE

Rasare il cake sia i lati che sotto e porre il cake in frigorifero.

Schizzare lo stampo di cottura (pulito e asciutto) con burro di cacao colorato rosso e verde già temperato.

Versare il Coverdecor sciolto fino a poco meno della metà dell'altezza e inclinare su tutti i lati in modo da creare una camicia.

Inserire il cake freddo e schiacciare fino a completa copertura, passare in abbattitore per congelare e poterlo estrarre dallo stampo.

Aggiungere le decorazioni Dobla

Mini pearl red 77419

Crinkle red 77816

