



CAKE E VOYAGE AL CIOCCOLATO

INSERTO GIANDUIA

INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA

PREPARAZIONE

Q.B. -Preparare dei cilindri di CUKICREAM GIANDUIA con lunghezza 23 cm e diametro 2 cm dressando il prodotto in stampi di silicone (pavoflex px058 Pavoni 60x40) e congelare.

CAKE CLASSICO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

TOP CAKE
PANNA 35% M.G.
UOVA
FIOR DI SALE
VIGOR BAKING
OLIO DI SEMI
ACQUA
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

PREPARAZIONE

g 1000 -Fare una ganache con panna e cioccolato.
g 200 -Inserire tutti gli ingredienti, con anche la ganache, in planetaria con foglia e miscelare per alcuni
g 500 minuti.
g 2 -Inserire l'impasto in stampi di metallo (simili a quelli del gateau de voyage) precedentemente
g 10 imburattati e rivestiti con carta da forno, mettere 450 gr. di prodotto, inserire il CUKICREAM
g 300 GIANDUIA, terminare inserendo altri 100gr. di cake.
g 100 -Cuocere in forno ventilato con il metodo della cottura a pressione a 170° per 45/48 minuti, con
g 250 ventola al 2.

BAGNA PER CAKE

INGREDIENTI

ACQUA	g 800
ZUCCHERO	g 800
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 6
ALCOLATO - AL RUM 70°	g 150

PREPARAZIONE

-Portare a 60°C tutti gli ingredienti tranne l'alcolato che andrà inserito a 50°C.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 250
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 100
ZUCCHERO INVERTITO	g 275
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%	g 300
BURRO 82% M.G.	g 100

PREPARAZIONE

-Portare a bollore la panna con lo zucchero e il latte condensato e versare sul cioccolato fondente in 3 step.

-Emulsionare bene con l'aiuto di un frullatore a immersione a bassa velocità, inserire il burro morbido e mixare bene sino ad ottenere una struttura lucida, elastica ed omogenea.

-Lasciare raffreddare prima dell'uso.

-Montare in planetaria con foglia sino ad ottenere una crema stabile.

STREUSER ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.	g 100
FARINA	g 115
DELINOISETTE	g 200
SALE	g 2

PREPARAZIONE

-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria sino ad ottenere un impasto leggermente compatto.

-Cuocere a 150°C per 20 minuti circa.

NOCCIOLE CARAMELLATE

INGREDIENTI

NOCCIOLE
SCIROPPO DI ZUCCHERO - 60 BRIX

PREPARAZIONE

Q.B. -Mettere le nocciole con buccia a bollire in uno sciroppo di zucchero a 60 Brix per 10 minuti e
Q.B. lasciare raffreddare sino al giorno dopo.
-Scolare le nocciole dallo sciroppo e mettere a caramellare in forno a 170°C sino a giusta cottura
(devono risultare beige al cuore).

COPERTURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE Q.B.
CHOCOSMART CIOCCOLATO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

-Appena tolti i cake dal forno, rimuovere dagli stampi e inzupparli con la bagna al rum.
-Dressare con sac a poche la ganache formando una “S” continua lungo tutta la superficie del cake.
-Scaldare a 35°C il CHOCOSMART LATTE, da usare sul cake conservato in frigorifero e lasciato a temperatura ambiente per 15 minuti.
-Creare delle righe con il CHOCOSMART CIOCCOLATO FONDENTE.
-Decorare con streusel e nocciole caramellate.

RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE