



## GATEAUX DE VOYAGE CHRISTMAS

CAKE AL LIMONE CON SEMI DI PAPAVERO E GLASSA AL CIOCCOLATO. LE DOSI INDICATE SONO PER LA REALIZZAZIONE DI 3 CAKE.  
RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAKE

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE  
OLIO DI GIRASOLE  
ACQUA  
FARINA "DEBOLE"  
SEMI DI PAPAVERO  
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE

g 1200  
g 480  
g 460  
g 35  
g 110  
g 45-50

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia alice's cake, olio, acqua e farina, per 10 minuti a media velocità

Aggiungere i semi di papavero e la pasta limone e miscelare bene

Depositare 750 grammi di pasta in stampi Pavocake KE012 rettangolari stondati in superficie (25x8,5 cm con altezza 7 cm)

Appoggiare sulla superficie della pasta due cilindri congelati separati tra di loro di Cukicream gianduia messi in orizzontale ed afoondarli leggermente nel dolce

Lasciare riposare a temperatura ambiente per 20 minuti

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 55-60 minuti o in forno a piastra a 170°C per 60-65 minuti.

Una volta freddo sformare econservare in frigorifero.

**AVVERTENZE:** per evitare la bombatura del cake in cottura, si consiglia di coprire i cake crudi, con un foglio di silicone microforato, appoggiarvi sopra una teglia ed un peso e poi andare in cottura. Questi, tranne il foglio, andranno tolti negli ultimi 10 minuti di cottura.

## FARCITURA 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

## COPERTURA AL CIOCCOLATO COLORATO

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 30°C

Q.B.

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - FUSO A 30°C

Q.B.

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 30°C CON AGGIUNTA DI COLORANTE LIPOSOLUBILE ROSSO

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Glassare il cake alternando i tre CHOCOSMART, realizzando un effetto striato.  
Decorare con Christmas Tree Dobra e Star Assortment Dobra

### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE