



## PLUM CAKE AL CACAO

### MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA PLUM CAKE AL CACAO CON OLIO DI SEMI

##### INGREDIENTI

|                    |        |
|--------------------|--------|
| ALICE'S CHOCO CAKE | g 2000 |
| OLIO DI SEMI       | g 800  |
| ACQUA              | g 800  |

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

#### RICETTA PLUMCAKE CACAO CON BURRO

##### INGREDIENTI

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| ALICE'S CHOCO CAKE       | g 2000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 750  |
| ACQUA                    | g 750  |

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3.

Immergere un lato del tarocco, prima nell'olio di semi (o burro fuso) e poi nel centro del plum cake, così da dare in cottura la caratteristica spaccatura centrale.

Cuocere a 180°C-200°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

Far raffreddare e rimuovere dagli stampi.

#### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

E' possibile sostituire interamente il burro in ricetta con la margarina.