



AMOR DI ZUCCA

DOLCE DA FORNO AROMATIZZATO ALLA ZUCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE ALLA ZUCCA

INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1000
UOVA INTERE	g 450
OLIO DI SEMI	g 400
CANNELLA MACINATA	g 4
PUREA DI ZUCCA	g 400-500

PREPARAZIONE

Montare in planetaria per 5 minuti con frusta tutti gli ingredienti tranne la purea di zucca.

A fine montata, unire la purea miscelando delicatamente.

Riempire per 3/4 degli stampi precedentemente imburrati ed infarinati.

Cuocere a 180°C per il tempo necessario secondo il formato.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 32°C	g 800
PRALIN DELICRISP BLANC	g 200
MARZICLASS PREMIUM	Q.B.

PREPARAZIONE

Unire CHOCOSMART al DELICRISP BLANC miscelandoli delicatamente.

Realizzare delle piccole zucche colorando il MARZICLASS.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che i cake alla zucca saranno freddi, glassarli con la miscela di CHOCOSMART e PRALIN DELICRISP.

Far indurire leggermente la copertura e decorare con delle piccole zucche di MARZICLASS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Cake da 500g cuociono in circa 35-40 minuti.