COFFEE CAKE

CAKE MARMORIZZATO AL CAFFÈ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
ACQUA	g 375
OLIO DI GIRASOLE	g 375
JOYPASTE VANIGLIA CARIBE	g 30

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti per 6 minuti a media velocità.

CAKE AL CAFFÈ

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
ACQUA	g 400
OLIO DI GIRASOLE	g 375
JOYPASTE CAFFE'	g 70
CACAO IN POLVERE	g 30
SFERETTE CIOCCOLATO CAFFE'	g 250

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, ad eccezione delle SFERETTE, per 6 minuti a media velocità.

A fine montata miscelare con leccapentole le SFERETTE all'interno dell'impasto.

COPERTURA

INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFE' - SCALDATO A 50°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli stampi da plum cake, precedentemente ingrassati e infarinati, per 1/3 con l'impasto alla vaniglia.

Versare un ulteriore 1/3 di impasto al caffè e con un cucchiaio variegare le due masse.

Cuocere a 170-190°C per 25-35 min.

Una volta cotti e raffreddati, glassare i plum cake con COVERDECOR CAFFÈ.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE