



## PLUM CAKE (TOP CAKE)

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PLUM CAKE AL TIRAMISU'

#### INGREDIENTI

TOP CAKE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA  
JOYPASTE TIRAMISU'  
SFERETTE CIOCCOLATO CAFFE'

g 1.000  
g 500  
g 500  
g 140  
g 200

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti, ad eccezione delle SFERETTE AL CAFFE', in planetaria con la frusta per 6 minuti.  
Incorporare le SFERETTE AL CAFFE' miscelando delicatamente.  
Depositare il composto negli appositi stampi imburrati ed infarinati e cuocere a 170°C per 40-45 minuti circa.  
Praticare un'incisione per il senso della lunghezza con una lama coperta d'olio.

### PLUM CAKE AL LIMONE

#### INGREDIENTI

TOP CAKE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
CREMIRCA LIMONE - FARCITURA INTERNA

g 1.000  
g 500  
g 500  
g 40  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 6 minuti a media velocità.  
In stampi per plum cake imburrati ed infarinati, formare un primo strato con la pasta montata.  
Depositare nel centro una striscia di CREMIRCA LIMONE e ricoprire con un ulteriore strato di pasta montata.  
Praticare un'incisione per il senso della lunghezza con una lama coperta d'olio.  
Cuocere a 170°C per 45 minuti circa.

## PLUM CAKE ALLA FRAGOLA

---

### INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
UOVA	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 40
FARCITURA DI FRUTTA - FRAGOLE - FARCITURA INTERNA	Q.B.

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 6 minuti a media velocità.

In stampi per plum cake imburrati ed infarinati, formare un primo strato con la pasta montata.

Depositare nel centro una striscia di FARCITURA DI FRAGOLE e ricoprire con un ulteriore strato di pasta montata.

Praticare un incisione per il senso della lunghezza con una lama coperta d'olio.

Cuocere a 170°C per 45 minuti circa.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFÈ	Q.B.
COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	Q.B.
COVERDECOR FRAGOLA	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Rimuovere i plum cake dagli stampi e decorarli in base al gusto realizzato:

PLUM CAKE AL TIRAMISU': coprire con COVERDECOR CAFFÈ scaldato a 45-50°C e decorare a piacere.

PLUM CAKE AL LIMONE: coprire con COVERDECOR CIOCCOLATO BIANCO scaldato a 45-50°C e decorare a piacere.

PLUM CAKE ALLA FRAGOLA: coprire con COVERDECOR FRAGOLA scaldato a 45-50°C e decorare a piacere.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.

