



GATEAUX DE VOYAGE POPPY LEMON GIANDUIA

CAKE AL LIMONE CON SEMI DI PAPAVERO CON COPERTURA E FARCITURA GIANDUIA

DOSI PER REALIZZARE 3 GATEAUX

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

g 1200

OLIO DI GIRASOLE

g 480

ACQUA

g 460

FARINA "DEBOLE"

g 35

SEMI DI PAPAVERO

g 110

PASTA AROMATIZZANTE LIMONE

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

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 GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

PREPARAZIONE

g 1000

- Sporcare lo stampo in silicone con gocce di burro di cacao colorato di nero e lasciare cristallizzare.
- Rifilare leggermente i bordi del cake cotto in modo che entri comodamente nello stampo.
- Temperare il cioccolato Sinfonia Gianduia fondente portandolo a 27°C.
- Versare il cioccolato all'interno dello stampo riempiendolo per 1/3 (300 grammi circa).
- Inserire il cake a temperatura ambiente all'interno dello stampo pressandolo in modo che il cioccolato lo vada a rivestire completamente.
- Livellare il cioccolato che verrà in superficie aiutandosi con una spatola in modo da rivestire completamente il dolce.
- Far aderire sulla superficie un foglio di triacetato ed appoggiarvi una teglia con un peso.
- Mettere in abbattitore positivo o in congelatore per 15 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

- Rimuovere il cake dallo stampo e togliere il triacetato
- Decorare con 1 sigillo Buon Natale e 1 Reindeer Dobra

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Avvertenze: è anche possibile sostituire il cioccolato puro da copertura con [COVERDECOR DARK CHOCOLATE](#) senza doverlo temperare.