



## SACHER AL CARMELLO TROPICALE

### CAKE

---

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE  
ACQUA  
OLIO DI GIRASOLE  
CACAO IN POLVERE  
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL

g 1200  
g 460  
g 480  
g 10  
g 200

#### PREPARAZIONE

Miscelare ALICE'S CAKE, acqua, olio, e CACAO IN POLVERE in planetaria con foglia per 7-8 minuti.  
Aggiungere il RENO LACTEE CAMEL precedentemente tritato grossolanamente e miscelare bene.  
Riempire delle tortiere del diametro di 20 centimetri con 550 grammi di miscela.  
Cuocere a 170-180°C per 40-45 minuti. Sformare e lasciare raffreddare completamente.

### FARCITURA TROPICAL

---

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL - IN ALTERNATIVA FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

### GLASSA AL CARMELLO

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Fondere a 32-35°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il cake in tre strati uguali, farcire con la farcitura tropicale e mettere in frigorifero per circa 1 ora.

Coprire con la glassa al caramello.

Attendere la completa cristallizzazione, dopodichè dressare sulla superficie laterale del CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE precedentemente montato in planetaria con foglia.

Decorare con Petals mini yellow, Splash milk e Mini pearl white Doba.

## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE