



PLUM CAKE (TOP CAKE)

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PLUM CAKE AL TIRAMISU'

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
UOVA	g 500
JOYPASTE TIRAMISU'	g 140
SFERETTE CIOCCOLATO CAFFE'	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	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
UOVA	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 40
CREMIRCA LIMONE - FARCITURA INTERNA	qb

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	qb

PREPARAZIONE

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

In stampi per plum cake imburati 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	qb
COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	qb
COVERDECOR FRAGOLA	qb

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.