



SACHER AL CAMELLO TROPICALE

CAKE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1200
ACQUA	g 460
OLIO DI GIRASOLE	g 480
CACAO IN POLVERE	g 10
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	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 CARAMEL 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	qb
---	----

GLASSA AL CAMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	qb
----------------------------	----

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 Dobla.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE