

BLACK SOFT - Panna e Zabaione

Cake al cacao

BLACK SOFT	500 g
Burro fuso	200 g
Uova	200 g
Totale Cake al cacao	900 g

Crema alla panna

OVOCREM	600 g
Acqua	900 g
OROBIANCO	10 g
Panna fresca	600 g
Totale Crema alla panna	2.110 g

Crema allo zabaione

OVOCREM	200 g
Acqua	300 g
PASTA ZABAJONE	100 g
Totale Crema allo zabaione	600 g

Glassa bianca

DECORGEL Plus BIANCO	750 g
CABO BLANCO W5009	300 g
Olio di Semi	30 g
SANATINE	75 g
Zucchero	150 g
Acqua	150 g
OROBIANCO	20 g
Totale Glassa bianca	1.475 g

Lavorazione:

Cake al cacao: mescolare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Crema alla panna: mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM ed acqua fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi



panna fresca e OROBIANCO continuando a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Composizione: colare l'impasto cake al cacao in TEGLIA DOLCI AL TAGLIO foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 200°C per 10 minuti. Rotor 180°.

Colare poi a griglia crema alla panna livellandola ed ultimare alternando con crema allo zabaione.

Cottura: 180°C per 45 minuti circa.

Glassare quando fredda con la glassa bianca e decorare a piacere..

Glassa bianca: portare ad ebollizione SANATINE, zucchero, OROBIANCO e acqua. Incorporarvi il DECORGEL BIANCO mescolando in planetaria con spatola, aggiungervi il CABO BLANCO.

Tagliare in tranci della dimensione voluta.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare precisamente il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso.

La qualità piace!

