

VALBELLA SOFT - Nocciola e Zabaione

Cake alla nocciola

VALBELLA SOFT	500 g
Acqua	35 g
Olio di Semi	225 g
Uova	150 g
Totale Cake alla nocciola	910 g

Crema allo zabaione

CHEESE CAKE MIX	500 g
Latte	1.000 g
Panna fresca	500 g
Uova	250 g
PASTA ZABAJONE	80 g
Totale Crema allo zabaione	2.330 g

Glassa al cioccolato fondente

MIRROR GLAZE CHOKO	750 g
SAN FELIPE P5005	300 g
Olio di Semi	30 g
SANATINE	75 g
Zucchero	150 g
Acqua	150 g
Totale Glassa al cioccolato fondente	1.455 g

Lavorazione:

Cake alla nocciola: mescolare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti.

Crema allo zabaione: mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

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



Colare poi a griglia KIDDY CHOCO SOFTY, ed ultimare con crema allo zabaione livellandola.

Cottura: 180°C per 50 minuti circa. Rotor 160°.

Glassare quando fredda con la glassa al cioccolato fondente e decorare a piacere.

Glassa al cioccolato fondente: mescolare zucchero e SANATINE, quindi incorporare l'acqua e portare ad ebollizione, incorporarvi poi il DECORGEL CIOCCOLATO mescolando precedentemente con SAN FELIPE sciolto, continuando a mescolare fino ad ottenere una glassa omogenea.

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!

