CAKE VEGANO NOCCIOLA E AGRUMI

CAKE VEGANO

INGREDIENTI

VEGAN CAKE	g 1000
ACQUA	g 520
OLIO DI GIRASOLE	g 200
FARINA DI NOCCIOLE	g 200
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 30
CANDITI D'ARANCIA A CUBETTI - 6X6	g 130
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE - 6X6	g 120
CUBETTI DI MANDARINO CANDITO 4X4 CESARIN	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti insieme in planetaria con foglia, tranne i canditi, per 3 minuti a bassa velocità.
Aggiungere i canditi e far incorporare.
Dosare l'impasto negli stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180°C per circa 40 minuti.

GLASSA ROCHER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	g 520
BURRO DI CACAO	g 100
PRALINE NOISETTE	g 120
OLIO DI GIRASOLE	g 60
HAZELNUT CRUNCH - 50%	g 210

PREPARAZIONE

Realizzare la glassa fondendo il cioccolato con il BURRO DI CACAO.
Aggiungervi il PRALIN NOISETTE, l'olio di semi e l'HAZELNUT CRUNCH e miscelare bene.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che i cake sono raffreddati completamente, glassarli a circa 40°C.

RICETTA CREATA PER TE DA **FILIPPO FALCIOLA**

PASTRY CHEF