



PLUM CAKE (TOP CAKE)

🏠 Basic level

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

PLUM CAKE AL TIRAMISU'

TOP CAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova

JOYPASTE TIRAMISU'

SFERETTE CIOCCOLATO CAFFE'

1.000g

500g

500g

140g

200g

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

TOP CAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

CREMIRCA LIMONE - FARCITURA

INTERNA

1.000g

500g

500g

40g

qb

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PLUM CAKE ALLA FRAGOLA

TOP CAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

FARCITURA DI FRUTTA - FRAGOLE -

Farcitura interna

1.000g

500g

500g

40g

qb

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 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.

COMPOSIZIONE FINALE

Rimuovere i plum cake dagli stampi e decorarli in base al gusto realizzato:

PLUM CAKE AL TIRAMISU': coprire con COVERDECOR CAFFÉ 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.



Extraordinary
made simple.