



## COFFEE CARAMEL CAKE

### CAKE

#### INGREDIENTI

DOLCE VARESE  
UOVA INTERE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
OLIO DI GIRASOLE  
JOYPASTE CAFFÈ'  
CACAO IN POLVERE

g 1000  
g 500  
g 250  
g 200  
g 50  
g 10

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 7-8 minuti.  
Con sac à poche riempire gli appositi stampi (25x6x6) con cilindro di acciaio con 430 grammi di pasta montata precedentemente sprayzzati con staccante.  
Chiudere con l'apposito coperchio in acciaio e cuocere per 45 minuti a 170°C.  
Dopo la cottura lasciare riposare 15 minuti, dopodichè sformare dagli stampi e mettere in frigorifero fino a completo raffreddamento.

### GANACHE MONTATA AL CAFFÈ

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)  
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%  
JOYPASTE CAFFÈ'  
PANNA 35% M.G. - (2)

g 170  
g 230  
g 55  
g 400

#### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione la panna (1), aggiungere la pasta al caffè, il cioccolato e mixare con mixer ad immersione.  
Aggiungere a filo la panna (2) continuando a mixare. Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per una notte.  
Montare in planetaria con frusta o foglia fino al raggiungimento di una consistenza cremosa e stabile.

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

### PREPARAZIONE

Q.B. Fondere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 32-35°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare in due il cake ottenendone due identici.

Farcirli nel centro con la ganache montata e rimettere in frigorifero per almeno 15-20 minuti.

Coprire con la glassa al caramello.

Attendere la completa cristallizzazione, dopodichè dressare sulla superficie la ganache montata e decorare con decorazioni DOBLA Curvy leaf Yellow, Chocolate hazelnut in shell, Spear dark e chicchi di caffè.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE