



## COFFEE CAKE

### CAKE MARMORIZZATO AL CAFFÈ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAKE ALLA VANIGLIA

##### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
ACQUA	g 375
OLIO DI GIRASOLE	g 375
JOYPASTE VANIGLIA CARIBE	g 30

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti per 6 minuti a media velocità.

#### CAKE AL CAFFÈ

##### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
ACQUA	g 400
OLIO DI GIRASOLE	g 375
JOYPASTE CAFFÈ'	g 70
CACAO IN POLVERE	g 30
SFERETTE CIOCCOLATO CAFFÈ'	g 250

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, ad eccezione delle SFERETTE, per 6 minuti a media velocità.

A fine montata miscelare con leccapentole le SFERETTE all'interno dell'impasto.

#### COPERTURA

##### INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFÈ' - SCALDATO A 50°C	Q.B.
-------------------------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli stampi da plum cake, precedentemente ingrassati e infarinati, per 1/3 con l'impasto alla vaniglia.

Versare un ulteriore 1/3 di impasto al caffè e con un cucchiaino variegare le due masse.

Cuocere a 170-190°C per 25-35 min.

Una volta cotti e raffreddati, glassare i plum cake con COVERDECOR CAFFÈ.



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE