

WEEK END FESTIVO

Torta da viaggio

VANINI AURUM CIOCCOLATO BIANCO AL CARMELLO ICAM PROFESSIONAL
CHOCOLATE NUANCES LATTE SPEZIATO ICAM PROFESSIONAL
PRALINATA ARTIGIANALE MANDORLA TOSTATA 55% AGOSTONI
SFOGLIETTE CROCCANTI ICAM PROFESSIONAL

Resa: 8 stampi plum cake 400 g

COMPONENTI

CAKE AL CIOCCOLATO AURUM

INGREDIENTI

500 g burro
300 g **Vanini Aurum Cioccolato Bianco al
caramello Icam Professional
Cod. 8288**
10 g sale
q.b. vaniglia
300 g zucchero
100 g zucchero invertito
400 g uova intere
100 g albumi
400 g farina debole
100 g fecola di patate
35 g baking
400 g **Chocolate Nuances Latte speziato
Icam Professional Cod. 8261**
500 g farina di mandorle
100 g olio di girasole
100 g alcolato

PROCEDIMENTO

Sciogliere a 40°C burro, cioccolato e olio; emulsionare con le uova e gli albumi per creare un'emulsione. Versare in planetaria con zuccheri, sale, aromi e la farina di mandorle, miscelare con la foglia. Per finire, aggiungere tutte le polveri precedentemente miscelate e setacciate. Unire l'alcolato e per ultimo i cubettoni congelati. Riempire gli stampi, realizzare il taglio superiore e cuocere a 150-155°C per 35-40' VC.

CREMINO AL PRALINATO ALLA
MANDORLA

500 g burro morbido
300 g **Pralinata Artigianale alla Mandorla
Tostata 55% Agostoni Cod. 7592**
700 g **Vanini Aurum Cioccolato Bianco al
caramello Icam Professional
Cod. 8288**
200 g granella fine di biscotti lotus

Miscelare burro e mandorla con la foglia in planetaria, montando leggermente. Aggiungere il cioccolato temperato e per finire la granella e la pralinata.

GLASSA CREMINO AL CUBETTONE
LATTE SPEZIATO

1000 g **Chocolate Nuances Latte Speziato
Icam Professional Cod. 8261**
100 g olio di girasole
300 g **Pralinata Artigianale alla Mandorla
Tostata 55% Agostoni Cod. 7592**
80 g granella biscotti lotus
80 g **Sfogliette Croccanti
Icam Professional Cod. 2989**
80 g granella fine di mandorla

Temperare il cubettone, aggiungere tutti gli altri ingredienti.

BAGNA FRUTTATA

1000 g sciroppo 30 bè
500 g acqua
250 g vodka

Miscelare tutti gli ingredienti. Utilizzare sul cake a fine cottura. Bagnare bene.

WEEK END FESTIVO

Torta da viaggio

VANINI AURUM CIOCCOLATO BIANCO AL CARMELLO ICAM PROFESSIONAL
CHOCOLATE NUANCES LATTE SPEZIATO ICAM PROFESSIONAL
PRALINATA ARTIGIANALE MANDORLA TOSTATA 55% AGOSTONI
SFOGLIETTE CROCCANTI ICAM PROFESSIONAL

MONTAGGIO

Realizzare il cake, preparare la bagna e bagnare il cake appena sfornato.

Lasciare una notte a riposare. Realizzare il cremino montato e farcire superficialmente il cake; porre in frigo a raffreddare.

Glassare e decorare a tema.



CIOCCOLATO BIANCO AL CARMELLO VANINI AURUM

Gusto intenso di caramello e panna, senza coprire il sentore del latte. Evidente nota dolce e gradevole, abbinata ad una punta di salato, per un risultato di grande carattere e golosità. Colore toffee ambrato.



CHOCOLATE NUANCES LATTE SPEZIATO

Intense note di spezie dove spiccano pepe, noce moscata, cannella e chiodi di garofano.



PRALINATA ARTIGIANALE ALLA MANDORLA TOSTATA 55%

Gusto pulito, delicato ed equilibrato di mandorla tostata e caramellata. Struttura fine con una piacevole croccantezza, leggermente percettibile al palato. Estremamente versatile, permette svariati utilizzi.



SFOGLIETTE CROCCANTI

Biscotto in cialda (crêpe dentelle), sottile e croccante. Gusto cialda caramellata. Colore dorato intenso. Ideale per la ricopertura croccante di praline effetto "rocher". Ottimale come inserimento croccante all'interno di cremini, gianduia e pralinati; in pasticceria per guarnire e granellare mignon e torte e per creare originali croccantini per interni di mignon, torte e monoporzioni. In gelateria, per creare originali croccantini per interni di semifreddi e torte gelato o come inclusioni croccanti nelle coperture Igloo per stecchi e conetti.

WEEK END FESTIVO

Torta da viaggio

.....

VANINI AURUM CIOCCOLATO BIANCO AL CARMELLO ICAM PROFESSIONAL
CHOCOLATE NUANCES LATTE SPEZIATO ICAM PROFESSIONAL
PRALINATA ARTIGIANALE MANDORLA TOSTATA 55% AGOSTONI
SFOGLIETTE CROCCANTI ICAM PROFESSIONAL

.....

