



plum cake al cacao e cocco

---

RICETTA CON OLIO

---

ALICE'S CHOCO CAKE Kg 2

---

Olio di semi g 800

---

Acqua g 800

---

RICETTA CON BURRO

---

ALICE'S CHOCO CAKE Kg 2

---

Burro g 750

---

Acqua g 750

---

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180-200°C. I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci. Dopo completo raffreddamento tagliare in due il plum cake.

---

RICETTA FARCITURA AL COCCO

---

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO Kg 1

---

GRANCOCCO g 200

---

Montare in planetaria con foglia per 2-3 minuti a media velocità e farcire i plum cake formando uno strato di circa un centimetro. Coprire la parte superficiale dei plum cake con CHOCOSMART CIOCCOLATO sciolto con forno a microonde o bagnomaria a 32-35°C e decorare con GRANCOCCO.