

UN BUON GIORNO GOLOSO

Un cake bigusto, morbido e profumato... Per una colazione super!



Ingredienti (per circa 290 gr di cake al cacao, cioccolato e nocciola)

25 gr di cioccolato al latte

20 gr di sciroppo di glucosio

60 gr di burro a temperatura ambiente

25 gr di zucchero a velo

8 gr di cacao amaro

60 gr di uova

40 gr di farina 00

20 gr di amido di mais

25 gr di farina (o polvere) di nocciole

2 gr di lievito per dolci in polvere

8 gr di zucchero invertito (o miele)

Ingredienti (per circa 400 gr di cake alla nocciola)

120 gr di farina (o polvere) di nocciole

40 gr di zucchero semolato

15 gr di farina 00

20 gr di fecola di patate

2 gr di lievito per dolci in polvere

80 gr di burro a temperatura ambiente

70 gr di zucchero a velo

50 gr di uova

10 gr di tuorlo

(Le dosi indicate si riferiscono a 2 stampi da plum cake da 12 cm di lunghezza, 6 cm di larghezza e 5 cm di altezza)

Decoro

Glassa Rocher

Gocce di cioccolato fondente

Gocce di cioccolato bianco

Nocciole intere

Strumenti

Ciotole

Cucchiari

Marisa/leccapentole

Sac à poche

Microonde/bagnomaria

Planetaria/frullino elettrico

Stampi per plum cake

Metodo di cottura

Forno statico a 170°C per circa 40/45 minuti

Forno ventilato a 160°C per circa 40/45 minuti

Tempo totale

Creazione del cake alla nocciola: 15 minuti

Creazione del cake al cacao, cioccolato e nocciola: 15 minuti

Creazione della glassa Rocher: 10 minuti

Cottura del cake: 40/45 minuti

Decorazione del cake: 10 minuti

Livello: 1

Procedimento

Cake alla nocciola

Nella ciotola della planetaria dotata di gancio frusta (o con un frullino elettrico) inserite il burro morbido, lo zucchero a velo, lo zucchero semolato e create una crema. Aggiungete quindi le uova, il tuorlo e amalgamate il tutto. A questo punto aggiungete la farina di nocciole, la farina 00, la fecola ed il lievito precedentemente setacciati, e fate amalgamare il tutto con il gancio foglia.

Cake al cacao, cioccolato e nocciola

Nella ciotola della planetaria dotata di gancio frusta (o con un frullino elettrico) inserite il burro morbido, lo zucchero a velo, lo zucchero invertito (o miele), lo sciroppo di glucosio, il cioccolato al latte precedentemente sciolto a microonde o bagnomaria e create una crema.

Aggiungete quindi le uova e amalgamate il tutto. A questo punto aggiungete la farina di nocciole, la farina 00, l'amido di mais, il cacao amaro ed il lievito precedentemente setacciati, e fate amalgamare il tutto con il gancio foglia.

Ora spruzzate gli stampi per plum cake con dello spray staccante (oppure passate con un pennello un velo sottile di burro fuso, inserite un cucchiaio di farina 00, ruotate gli stampi ed eliminate l'eccesso) quindi riempite due sac à poche con i due impasti cake (oppure utilizzate un cucchiaio) e alternate degli spuntoni di impasto

fino a riempire i 2/3 degli stampi. Livellate i cake con una marisa e cuoceteli in forno statico a 170°C per circa 40/45 minuti oppure in forno ventilato a 160°C per circa 40/45 minuti.

Una volta raffreddato il cake posizionatelo su una gratella, scaldate leggermente la glassa Rocher al microonde o bagnomaria e versatela sul cake. Terminate la decorazione con gocce di cioccolato fondente, gocce di cioccolato bianco e nocciole intere.

Conservazione

Congelamento: Sì, oltre un mese

Frigorifero: No

Temperatura ambiente: Sì, 3/4 giorni in un contenitore ermetico o coperto con pellicola alimentare