

Cake al passion fruit



DOSI PER 1 KG DI PRODOTTO

- 233 g di burro Corman
- 144 g di zucchero semolato
- 77 g di tuorli
- 66 g di albumi
- 119 g di farina di mandorle pelata
- 41 g di cocco rapè
- 165 g di farina Petra 5
- 4 g di baking
- 151 g di purea passion fruit Mazzoni

Sbiancare il burro morbido con lo zucchero, incorporare poco alla volta il tuorlo e l'albume. Quando è ben alleggerito incorporare la farina con la frutta secca in polvere e il baking. Infine incorporare a filo la purea temperatura ambiente. Suddividere negli stampi fino a 3/4 dell'altezza dello stesso (circa 80 grammi).

Cottura: forno ventilato 170°C per 20 minuti circa - forno statico: 190°C per 20 minuti circa. Sfornare e abbattere subito il prodotto, conservare in negativo, alla necessità scongelare il prodotto.

GLASSA CREMINO ZEPHIR CARAMEL

- 690 g di Zephyr Caramel
- 138 g di pasta nocciola
- 103 g di granella di nocciole sabbiata
- 119 g di olio

Sciogliere il cioccolato, incorporare la pasta nocciola, l'olio e mescolare, infine aggiungere la granella di nocciole. Per la sabbiatura usare 150 g di granella, 50 g di saccarosio e 15 g di acqua. Portare a ebollizione mescolando. Quando la granella si schiarisce togliere e far raffreddare.