



agrimontana

I CAKE
INTERPRETATI DA
**FABRIZIO
DONATONE**



Amarena, albicocca
e pistacchio



Cioccolato e arancia



Marroni





INGREDIENTI

PROCEDIMENTO

• CAKE AI MARRONI:

MASSA MONTATA AI MARRONI

450 g burro
450 g crema di marroni Agrimontana
6 g sale
225 g zucchero
30 g pasta vaniglia Bourbon Agrimontana
225 g uova
425 g farina debole
15 g lievito in polvere
675 g marroni in pezzi selezionati Agrimontana
Q.B Navan

Setacciare la farina con il lievito in polvere. In planetaria con la frusta montare il burro con lo zucchero, la pasta vaniglia e la crema di marroni, quando l'impasto sarà pronto, aggiungere le uova e la farina alternandola in tre volte, poi il sale ed infine con la farina incorporare i marroni in pezzi. Versare in stampi cake, cuocere a 170°C per 25-30 minuti.

Appena sfornati spennellare con del liquore Navan

GLASSA AL CREMINO

300 g Pasta "Nocciola Piemonte I.G.P."
pura con tostatura media Agrimontana
200 g pralinato nocciole 50/50 liscio
Agrimontana
500 g copertura latte Arriba 36% Domori
150 g burro di cacao Agrimontana
150 g granella di nocciole tostate
Agrimontana

Sciogliere il cioccolato ed il burro di cacao separatamente, unirli ed aggiungere la pasta di nocciole ed il pralinato di nocciole, mixare bene e poi aggiungere la granella di nocciole. Temperare a 22° - 24°C ed utilizzare subito per glassare il cake.

Consiglio: per un glassaggio perfetto, il cake deve essere portato a 18°C poco prima di glassarlo.

• CAKE CIOCCOLATO E ARANCIA:

MASSA MONTATA ALL'ARANCIA E CIOCCOLATO

350 g burro
400 g zucchero
100 g pasta di scorzone d'arancia Agrimontana
300 g uova intere
100 g tuorli
600 g farina
100 g amido di mais
25 g lievito in polvere
200 g scorzone d'arancia a cubetti 8x8mm
Agrimontana
200 g copertura fondente Sur del lago
72% Domori
60 g estratto Grand Marnier 50°
30 g pasta vaniglia Bourbon Agrimontana

In planetaria montare burro (a 20°C), vaniglia, pasta d'arancia e zucchero, quando è pronto aggiungere la metà delle uova a temperatura ambiente poco per volta. Poi aggiungere le restanti uova alternandole con con farina, amido e lievito preventivamente setacciati assieme.

Quando il composto è pronto aggiungere con la spatola i cubetti di arancia candita separati con il grand marnier ed in seguito il cioccolato tritato.

Riempire gli stampi con una sac a poche e raffreddare in abbattitore, cuocere a 180°C per 15-18 minuti, comunque fino al raggiungimento della temperatura al cuore di 96-98°C.

GLASSA AL CREMINO

300 g Pasta "Nocciola Piemonte I.G.P."
pura con tostatura media Agrimontana
200 g pralinato nocciole 50/50 liscio
Agrimontana
500 g copertura fondente Apurimac
72% Domori
150 g burro di cacao Agrimontana
150 g granella di nocciole tostate
Agrimontana

Sciogliere il cioccolato ed il burro di cacao separatamente, unirli ed aggiungere la pasta di nocciole e il pralinato di nocciole, mixare bene ed aggiungervi la granella di nocciole. Temperare a 22° - 24°C ed utilizzare subito per glassare il cake.

Consiglio: per un glassaggio perfetto, il cake deve essere portato a 18°C poco prima di glassarlo.

• CAKE AMARENA ALBICOCCA E PISTACCHIO:

MASSA MONTATA CAKE ALLA FRUTTA

350 g burro
400 g zucchero
50 g pasta di scorzone d'arancia Agrimontana
50 g pasta di scorzone di limone Agrimontana
300 g uova intere
100 g tuorli
600 g farina debole
100 g amido di mais
20 g lievito in polvere
300 g amarene candite Agrimontana
300 g albicocche intere con nocciolo Agrimontana
(denocciolate e tagliate a fettine)
60 g estratto Grand Marnier 50°
30 g pasta vaniglia Bourbon Agrimontana

In planetaria montare burro (a 20°C), pasta vaniglia, pasta d'arancia, pasta limone e zucchero, quando è pronto aggiungere la metà delle uova a temperatura ambiente poco per volta. Poi aggiungere le restanti uova alternandole con con farina, amido e lievito preventivamente setacciati assieme.

Quando il composto è pronto aggiungere con la spatola le amarene sgocciolate e le albicocche sgocciolate e tagliate a fettine, poi il grand marnier.

Riempire gli stampi con una sac a poche e raffreddare in abbattitore, cuocere a 180°C per 15-18 minuti, comunque fino al raggiungimento della temperatura al cuore di 96-98°C.

GLASSA AL PISTACCHIO

400 g Pasta pistacchio Feudo San Biagio
Agrimontana
500 g copertura bianco 35% latte Domori
150 g burro di cacao Agrimontana
150 g granella di pistacchio

Sciogliere il cioccolato ed il burro di cacao separatamente, unirli ed aggiungere la pasta di pistacchio e la granella di pistacchi. Temperare a 22° - 24°C ed utilizzare subito per glassare il cake.

Consiglio: per un glassaggio perfetto, il cake deve essere portato a 18°C poco prima di glassarlo.