

# *Cake: Sfilata in Forno*

*Chiera*  
Antonio  
Chiera







## Giacca Cacao

Per tre stampi da 550g

**RICETTA CAKE:**  
800g **Bonciack** - 360g acqua - 360g olio - 150g **Paradise Albicocca**  
**PROCEDIMENTO:** Miscelare i primi quattro ingredienti in planetaria con frusta a palla per 7/8 min a media velocità. Aggiungere infine i Paradise Albicocca. Cuocere a 170°C per 45 min. ca. Sformare, attendere 5 min e dopo aver coperto il dolce con la pellicola, per preservarne l'umidità, abbattere.

**RICETTA GLASSA** (ca. 200g per cake):  
600g **Schokobella Latte** - 60g granella di nocciole  
**PROCEDIMENTO:** Sciogliere Schokobella Latte qualche min. in microonde, emulsionare con minipimer e aggiungere infine la granella di nocciole.

**MONTAGGIO DEL DOLCE:**  
Riportare il cake a temperatura di 4°C e glassare. Decorare a piacere. Conservare a temperatura positiva (+4°C) e somministrare a temperatura ambiente.



## Camicia cioccolato bianco

Per tre stampi da 550g

**RICETTA CAKE:**  
800g **Boncake Yogurt** - 400g uova - 80g latte - 200g olio - 150g **Paradise Sottobosco**  
**PROCEDIMENTO:** Miscelare i primi quattro ingredienti in planetaria con frusta a palla per 7/8 min a media velocità. Aggiungere infine i Paradise Sottobosco. Cuocere a 170°C per 45 min. ca. Sformare, attendere 5 min e dopo aver coperto il dolce con la pellicola, per preservarne l'umidità, abbattere.

**RICETTA GLASSA** (ca. 200g per cake):  
600g **Schokobella Bianco** - 60g granella di pistacchio  
**PROCEDIMENTO:** Sciogliere Schokobella Bianco qualche min. in microonde, emulsionare con minipimer e aggiungere infine la granella di pistacchio.

**MONTAGGIO DEL DOLCE:**  
Riportare il cake a temperatura di 4°C e glassare. Decorare a piacere. Conservare a temperatura positiva (+4°C) e somministrare a temperatura ambiente.



## Gilet Nocciola

Per tre stampi da 550g

**RICETTA CAKE:**  
720g **Bonvanill** - 420g uova - 360g olio - 150g Gocce di cioccolato  
**PROCEDIMENTO:** Miscelare i primi tre ingredienti in planetaria con frusta a palla per 7/8 min a media velocità. Aggiungere infine le gocce di cioccolato. Cuocere a 170°C per 45 min. ca. Sformare, attendere 5 min e dopo aver coperto il dolce con la pellicola, per preservarne l'umidità, abbattere.

**RICETTA GLASSA** (ca. 200g per cake):  
500g **Schokobella Bianco** - 75g **Pasta nocciola Piemonte IGP** - 60g granella di nocciole  
**PROCEDIMENTO:** Sciogliere Schokobella Bianco qualche min. in microonde, aggiungere la Pasta Nocciola Piemonte IGP emulsionare con minipimer e aggiungere infine la granella di nocciole.

**MONTAGGIO DEL DOLCE:**  
Riportare il cake a temperatura di 4°C e glassare. Decorare a piacere. Conservare a temperatura positiva (+4°C) e somministrare a temperatura ambiente.



## Doppiopetto Pistacchio

Per tre stampi da 550g

**RICETTA CAKE:**  
600g **Margherita** - 300g uova - 300g burro - 300g **Base Marzapane Italia** - 150g **Paradise Sottobosco**  
**PROCEDIMENTO:** Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti (tranne i Paradise) e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità. Aggiungere infine i Paradise. Cuocere a 170°C per 45 min. ca. Sformare, attendere 5 min e dopo aver coperto il dolce con la pellicola, per preservarne l'umidità, abbattere.

**RICETTA GLASSA** (ca. 200g per cake):  
500g **Schokobella Bianco** - 75g **Pasta pistacchio Kerman** - 60g granella di pistacchio  
**PROCEDIMENTO:** Sciogliere Schokobella Bianco qualche min. in microonde, aggiungere la Pasta pistacchio Kerman emulsionare con minipimer e aggiungere infine la granella di pistacchio.

**MONTAGGIO DEL DOLCE:**  
Riportare il cake a temperatura di 4°C e glassare. Decorare a piacere. Conservare a temperatura positiva (+4°C) e somministrare a temperatura ambiente.



## Smoking Fondente

Per tre stampi da 550g

**RICETTA CAKE:**  
800g **Boncake Cacao** - 400g uova - 80g latte - 240g olio - 150g **Paradise Arancio**  
**PROCEDIMENTO:** Miscelare i primi quattro ingredienti in planetaria con frusta a palla per 7/8 min a media velocità. Aggiungere infine i Paradise Arancio. Cuocere a 170°C per 45 min. ca. Sformare, attendere 5 min e dopo aver coperto il dolce con la pellicola, per preservarne l'umidità, abbattere.

**RICETTA GLASSA** (ca. 200g per cake):  
600g **Schokobella Fondente** - 60g granella di nocciole  
**PROCEDIMENTO:** Sciogliere Schokobella Fondente qualche min. in microonde, emulsionare con minipimer e aggiungere infine la granella di nocciole.

**MONTAGGIO DEL DOLCE:**  
Riportare il cake a temperatura di 4°C e glassare. Decorare a piacere. Conservare a temperatura positiva (+4°C) e somministrare a temperatura ambiente.





  
**BRAUN**



**MARTIN BRAUN GRUPPE**

**CRESCO S.p.A.**  
Preparati per Pasticceria e Gelateria  
Via Faustinella, 24  
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy  
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187  
cresco@cresco.it - www.cresco.it