




**MINI PLUMCAKE ALLA PESCA SEMI GLASSATI
AL CIOCCOLATO BIANCO CON GELATINA ALLA
PESCA**

In collaborazione con:
Giuseppe Marrone
Pastry Chef
Docente e consulente
Pasticceria e Gelateria
 /dulcisinside





Mini plumcake alla pesca semi glassati al cioccolato bianco con gelatina alla pesca

INGREDIENTI PER 16 PLUM CAKES DA 60 GR

PLUM CAKES

- 200 gr di zucchero a velo
- 250 gr di burro
- 200 gr di tuorlo
- 100 gr di albumi
- 200 gr di farina
- 100 gr di pesca gialla matura a fette
- 50 gr di fecola
- 2 gr di sale
- 7,5 gr di agente lievitante
- 1 baccello di vaniglia, 5 gr



PROCEDIMENTO

Realizzare il plum cake avendo cura di rendere morbido il burro (20/22° C) quindi montarlo insieme alla vaniglia e al sale.

Inserire dopo qualche minuto lo zucchero a velo e le uova temperate a 30° C. Per ultimo incorporare alla miscela le polveri, setacciate almeno una volta.

Sbucciare le pesche e ricavarne la quantità richiesta, poi spezzettarle e aggiungerle all'impasto. Riempire gli stampi da plumcake per due terzi del volume (60/70 grammi).

Mini plumcake alla pesca semi glassati al cioccolato bianco con gelatina alla pesca

LA COTTURA NEL FORNO STATICO POLIS PW DI ZANOLLI

Appoggiare gli stampi su teglie forate

T°: 175° C

Tempo di cottura: 20 minuti per piccole forme, 22 minuti per forme rettangolari da 70 gr

Potenze: cielo 6, platea 5

Valvola: chiusa



LA COTTURA NEL FORNO A CONVEZIONE PLANET DI ZANOLLI

Appoggiare gli stampi su teglie non forate.

T°: 180° C per i primi 7/8 minuti, abbassare poi a 150° C fino a fine cottura

Tempo: 20 minuti

Potenza: 50%, abbassare a 10% nel momento in cui si abbassa l'impostazione della temperatura

Valvola: chiusa, aperta negli ultimi 5 minuti

Una volta sfornato lasciare raffreddare per decorare.



Mini plumcake alla pesca semi glassati al cioccolato bianco con gelatina alla pesca

INGREDIENTI PER LA GLASSA ANIDRA AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLA

- 250 gr di cioccolato bianco
- 20 gr di olio di girasole
- 30 gr di granella fine di nocciole



PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato bianco a 45° C in microonde, in seguito aggiungere olio e granella di nocciole.



INGREDIENTI PER LE SFERE DI GELATINA ALLA PESCA

- 125 gr di purea di pesca
- 20 gr di zucchero semolato
- 5 gr di gelatina animale in fogli
- 25 gr di acqua



Mini plumcake alla pesca semi glassati al cioccolato bianco con gelatina alla pesca

PROCEDIMENTO

Idratare e scaldare la gelatina nell'acqua, unire lo zucchero alla purea di pesca e portare a 50 gradi, unire la purea alla gelatina quindi versare in appositi stampi sferici. Riporre in congelatore per almeno 2 ore.



DECORAZIONE

Intingere la base del plumcake fino a un cm nella glassa e lasciarlo asciugare. Spolverare con cacao amaro la superficie ricavando disegni a piacimento. Apporre la pallina di purea di pesca sopra al tortino.



