

Plumcake ferrero.

Preparación

Bizcocho: mezclamos la mantequilla, azúcar lustre, yemas, y chocolate hasta que quede una mezcla homogénea . A continuación montamos las claras con el azúcar , una vez montado el merengue le incorporamos una parte a la mezcla anterior , junto con la harina y el impulsor previamente tamizados . Cuando la mezcla sea homogénea lo añadiremos al resto del merengue que teníamos reservado y lo mezclamos todo hasta que quede una mezcla uniforme. Por último añadiremos las avellanas troceadas y lo dispondremos en moldes de plumcake hasta 3/4 PARTES DEL MOLDE. Lo cocemos a 180°C durante 35 minutos . Una vez frio lo bañaremos con el baño de chocolate con leche. BAÑO CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANAS: 300 grs. Chocolate con leche 60 grs. Aceite de girasol 150 grs. Granillo de avellana PROCESO DE ELABORACIÓN: Fundir el chocolate junto al aceite y añadir el granillo. Bañar a 35°C Montaje final del plato Bañamos el plumcake y lo dejamos enfriar. Paso a paso en el siguiente orden para hacer el plato 1º Hacer el cake 2º Hornear y enfriar 3º Preparar el baño 4º Bañar 5º Enfriar 6º Servir

Ingredientes

120 grs. Mantequilla pomada
100 grs. Azúcar lustre
90 grs. Yemas
120 grs. Chocolate negro 70 % min.
120 grs. Harina floja
10 grs. Impulsor
180 grs. Claras
100 grs. Azúcar
250 grs. Avellanas troceadas

Utensilios

Bandeja
Boles
Espátula de codo
Lenguas de silicona
Termómetro
Papel Vegetal o guitarra
Turbinadora de brazo

Microondas

Rasqueta para templado

Moldes bizcocho

Instructor destacado



David Pallas

ARCOS®

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD