

Plumcake Satin Coco

Composición

Bizcocho de coco, naranja y avellana

Cubierta de chocolate

Crema montada de avellana



Receta bizcocho de coco

Ingredientes

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Satin coco | 1000 g |
| Huevo | 450 g |
| Aceite | 150 g |
| Agua | 250 g |
| Discos de naranja confitada | 280 g |
| Avellanas tostadas | 220 g |
| TOTAL MASA | 2,350 Kg |

Método

- Mezclar en la batidora con la pala **Satin Coco**, el huevo, el aceite y el agua durante 4 minutos.
- Seguidamente incorporar los discos de naranja confitada (previamente picados), las avellanas y mezclar en velocidad lenta.
- Rellenar los moldes (600g) y cocer a 180° C durante 50 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar.

Receta baño de chocolate con leche

| Ingredientes | |
|-------------------|---------------|
| Decorcrem White | 400 g |
| Decorcrem 520 | 100 g |
| TOTAL MASA | 500 Kg |

Método

- Fundir **Decorcrem White** y **Decorcrem 520**, mezclar y reservar.

Receta crema montada de avellana:

| Ingredientes | |
|------------------------------|-----------------|
| Ambiente | 1000 g |
| Praliné Noisette Patisfrance | 300 g |
| TOTAL MASA | 1,300 Kg |

Método

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una crema homogénea y montar a media velocidad.

Montaje:

- Bañar el plumcake con el baño de chocolate con leche y sobre éste escudillar la crema montada de avellana.
- Decorar con unos discos de naranja confitada y avellanas tostadas.