

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.