



Caramel

g	155	Farina di Grano Tenero "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna
g	35	zucchero semolato
g	40	zucchero grezzo di canna
g	220	burro 82% M.G.
g	85	panna 35% M.G.
g	105	uova intere pastorizzate
g	30	tuorli pastorizzati
g	30	amido di riso
g	11	lievito chimico
g	35	zucchero carafin

Bagna al caramello:

g	410	zucchero semolato
g	250	acqua
g	3	vaniglia in polvere

Procedimento:

In un pentolino a doppio fondo caramellare lo zucchero semolato, a parte portare a bollore l'acqua con la vaniglia. Quando lo zucchero caramellato avrà raggiunto i 175°-180°C decuocere con l'acqua calda aromatizzata alla vaniglia. Mescolare e lasciar raffreddare. Aspettare il suo totale raffreddamento prima di bagnare i plum cake.

Finitura:

All'uscita dal forno, inzuppare il plumcake di bagna al caramello e vaniglia poi sformare dallo stampo. Lasciar raffreddare e decorare la superficie con cubetti di zucca candita. Degustare a temperatura ambiente.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.ver.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it



**Procedimento:**

Rendere il burro a pomata aiutandosi con il forno a microonde mescolando con una marisa ogni 15

secondi per evitare la sua completa fusione. In un pentolino a doppio fondo caramellare a secco lo zucchero semolato e lo zucchero di canna, a parte scaldare la panna fino a bollire. Quando gli zuccheri caramellati avranno raggiunto i 175°-180°C decuocere con il burro a pomata aggiungendolo gradualmente.

In seguito aggiungere la panna calda mescolando continuamente. Riportare sul fuoco il composto fino ad arrivare alla temperatura di 120°C. Con l'aiuto di una caraffa e di una bilancia pesare il caramello ottenuto.

Fare un'addizione matematica del peso iniziale degli zuccheri, del burro e della panna (durante la fase di cottura l'acqua presente nella panna e nel burro sarà sicuramente evaporata, di conseguenza dovremmo aggiungerla in seguito). Rabboccare con panna fredda sino ad arrivare al peso iniziale. Emulsionare con un mixer fino al raggiungimento di una texture liscia ed invitante. Lasciare raffreddare il composto fino al raggiungimento di 45°C. Nel cutter inserire il caramello, le uova intere mescolate con i tuorli e lo zucchero carafin, azionare la macchina e lasciar omogeneizzare per 2 minuti circa. A parte setacciare la farina con l'amido di riso e il lievito chimico. Unire le polveri al composto precedentemente ottenuto ed omogeneizzare per un altro minuto. Inserire 400 g di impasto in uno stampo da plum cake.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 50 minuti con la valvola chiusa per preservare l'umidità del prodotto. All'uscita dal forno sformare il plum cake e inzuppare di bagna al caramello e vaniglia.

N.B.:

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto.

I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.ver.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

