

# CAKE VANIGLIA



CALCOLATA PER 12 PZ.

## IMPASTO PER CAKE ALLA VANIGLIA

Farina di tipo 0 .....	680 g
Lievito chimico SOSA .....	15 g
Uova intere .....	490 g
Tuorli.....	240 g
Zucchero semolato .....	600 g
Zucchero invertito .....	60 g
Sale .....	10 g
Estratto di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	70 g

Panna UHT 35%.....	300 g
Burro liquido chiarificato VALRHONA.....	450 g

**Setacciare** insieme la farina, la fecola e il lievito chimico.

Con una frusta, **sbattere** le uova e i tuorli con lo zucchero, lo zucchero invertito, il sale e l'estratto di vaniglia.

**Aggiungere** le polveri setacciate, la panna e il burro sciolto caldo a 45/48°C.

**Conservare.**

Per una migliore consistenza, **lasciare riposare** per 12 ore.

## RIVESTIMENTO OPALYS VANIGLIA

Cioccolato Opalys 33% .....	850 g
Olio di vinaccioli .....	55 g
Burro di cacao .....	75 g
Estratto di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	20 g

**Fondere** insieme tutti gli ingredienti. **Mettere da parte.**

## STREUSEL VANIGLIA

Farina di tipo 0 .....	190 g
Farina di mandorle SOSA .....	190 g
Zucchero semolato .....	140 g
Sale .....	3 g
Burro secco 84% .....	170 g
Estratto di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	9 g

**Mescolare** le polveri, il burro freddo a cubetti e l'estratto di vaniglia fino a **ottenere** un impasto omogeneo.  
**Conservare.**

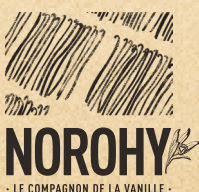
## BURRO MANIPOLATO PER CAKE

Burro secco 84% .....	160 g
Farina T45 .....	40 g



**Mescolare** il burro ammorbidito con la farina.



Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:  
L'École Valrhona

  @norohyvanille  
norohy.com

Riproduzione vietata, tutti i diritti  
riservati. Immagini non contrattuali.

Crediti fotografici:  
Laurent Fau



## PREPARAZIONE

Il giorno prima **preparare** l'impasto per cake alla vaniglia e **lasciare riposare** per 12 ore a 4°C.

**Preparare** il rivestimento Opalys alla vaniglia, **metterlo da parte.**

**Preparare** lo streusel e **passarlo** su una griglia per **calibrarlo. Cuocere** in forno ventilato per circa 30 minuti a 150°C.

**Imburrare** gli stampi di 18 cm x 4,5 cm x 4,5 cm con il burro manipolato, quindi **guarnire** con 260 g di impasto per cake alla vaniglia.

**Appoggiare** un foglio di carta da forno, quindi una teglia, per **ottenere** dei cake ben piatti.

**Cuocere** per circa 25 minuti a 160°C.

**Sformare**, quindi **congelare** i cake.

**Distribuire** uniformemente lo streusel alla vaniglia su una teglia munita di carta da forno.

**Sciogliere** la copertura Opalys alla vaniglia a 40°C quindi **immergere** i cake capovolti con dei bastoncini. Prima della cristallizzazione completa **collocare** il cake sullo streusel.

**Lasciare cristallizzare** a 4°C prima di **capovolgere** il cake.

## DECORAZIONI

**Stendere** uno strato sottile di copertura Opalys precristallizzata su una lastra di marmo e **cospargere** con vaniglia in polvere. **Preparare** dei trucioli usando uno scavino prima di completare la cristallizzazione.