



*Michele Ghisolfi*  
*chef pasticcere cake designer*

## **PLUME CAKE CON GOCCE DI CIOCCOLATO:**

### **INGREDIENTI:**

600 GR. DI BURRO FRESCO

500 GR. DI ZUCCHERO

400 GR. UOVA INTERE

350 GR. DI LATTE IN POLVERE

1000 GR. DI FARINA

200 GR. DI FECOLA DI PATATE

45 GR. DI LIEVITO IN POLVERE

400 GR. GOCCE DI CIOCCOLATO

### **PROCEDIMENTO:**

MONTARE IL BURRO MORBIDO CON LO ZUCCHERO FINO A RENDERE SPUMOSO L'IMPASTO.

UNIRE GRADATAMENTE LE UOVA ,POI IL LATTE TIEPIDO E INFINE LA FARINA CON LA FECOLA SETACCIATI INSIEME ,IL LIEVITO E LE GOCCE DI CIOCCOLATO.

VERSARE IN STAMPI ALLUNGATI DA PLUME CAKE IMBURRATI E INFARINATI E PRIMA DI INFORNARE AGGIUNGERE LA GRANELLA DI ZUCCHERO( FACOLTATIVA)  
COTTURA 160° 50 M'