

# Naked Cake

## con MELLA DOLCETEGLIA NOIR

MELLA DOLCETEGLIA NOIR	1,000 kg
Olio vegetale	0,380 kg
Uova	0,420 kg
Acqua	0,200 l
<hr/> Totale impasto	<hr/> 2,000 kg

- Impasto:** 3 minuti in planetaria con spatola, a velocità lenta
- Lavorazione:** colare l'impasto in almeno tre stampi di diametro differente fino a riempirli per ca.  $\frac{3}{4}$  della loro capienza
- Cottura:** infornare a 180 - 190 °C e cuocere per 20 - 30 minuti, in base alla pezzatura
- Operazioni dopo cottura:** creare la base della torta utilizzando il disco di torta al cacao di diametro maggiore e ricoprirlo con uno strato di ganache o crema al burro al cioccolato. Sovrapporvi quindi il secondo disco ( $\phi$  intermedio) di torta al cacao, ricoperto anch'esso di uno strato di ganache o crema al burro al cioccolato. Terminare la torta con l'ultimo disco di torta al cacao di diametro inferiore ricoperto di ganache o crema al burro al cioccolato. Infine, decorare con frutti fresca a piacere (frutti di bosco, fragole, frutta di stagione, etc.)

