

Cake de caramelo y rosas

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Cake de caramelo y rosas

Ingredientes:

- **250g.** Mantequilla
- **100g.** Gianduja de avellanas
- **C.S.** Esencia natural de rosas
- **40g.** **Leche Caramelizada en polvo Ingredíssimo (ref.608553)**
- **40g.** Azúcar blanco
- **40g.** Azúcar moreno
- **100g.** Huevos
- **118g.** Harina tipo floja
- **15g.** Cacao en polvo
- **4g.** Impulsor
- **6g.** Sal
- **200g.** **Mix de frutos rojos en dados Ingredíssimo (ref.601106)**
- **45g.** **Fresa liofilizada Ingredíssimo (ref.608204)**

Proceso:

1. Calentar la mantequilla y dejarla en punto de pomada.
2. Agregar la gianduja de avellanas fundida, la Leche Caramelizada en polvo y la esencia de rosas.
3. Añadir los azúcares y emulsionar con la batidora.
4. Añadir los huevos batidos a 35°C poco a poco evitando que la mezcla se corte.
5. Finalmente, añadir el cacao, el impulsor, la sal, el Mix de frutos rojos y la Fresa liofilizada.
6. Trabajar poco rato hasta que la masa sea uniforme.
7. Llenar moldes tubulares o el que se desee de estilo plum cake.
8. Cocer en horno a 160°C unos 35min. aproximadamente.

Mousse de chocolate

Ingredientes:

- **170g.** Nata 35% m.g.
- **170g.** Cobertura de chocolate 70%
- **340g.** Nata 35% semi montada

Proceso:

1. Calentar la nata a 45°C.
2. Mezclarla con la cobertura de chocolate negro 70% fundida.
3. Emulsionar la mezcla con un túrmix.
4. Añadir por fases la mezcla anterior a la nata semi montada.
5. Remover con una espátula de silicona hasta que adquiera un color uniforme y una textura tersa y brillante.

Montaje y acabado:

1. Una vez frío el cake, desmoldar.
2. Preparar el mismo molde semi tubular forrado con plástico.
3. Dosificar en su interior el 50% de mousse de chocolate negro.
4. Seguidamente colocar el cake sobre la mousse.
5. Congelar los moldes.
6. Desmoldar.
7. Preparar una mezcla de chocolate con leche fundido con un 15% de aceite de girasol y un 5% de pasta pura de avellana tostada.
8. Bañar los cakes montados y decorar inmediatamente después del baño con **Frambuesa Crunch Wetproof Ingredíssimo (ref. 608351)**, **Pétalos de rosa deshidratada Ingredíssimo (ref.608652)** y **Popping Candy Gold Ingredíssimo (ref.608608)**.