

Côté fruits



Official partner
Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup

Côté pâtisserie

Bollería y pastelería de viaje

Cake choco pabana

Cake pabana con un corazón de chocolate y plátano



Receta para 5 moldes de cake (210 g de masa por molde)

Masa de cake

Mantequilla cremosa	200 g
Azúcar	200 g
Huevos	200 g
Harina	75 g
Flan en polvo	35 g
Levadura química	2,8 g
Avellanas en polvo	100 g
Coco en polvo	35 g
Puré Cóctel pabana Ravifruit	60 g

Plátano al azúcar

Plátanos frescos	200 g
Azúcar	40 g
Mantequilla	40 g

Corazón de choco-plátano

Nata con 35% de MG	150 g
Puré cóctel pabana Ravifruit	60 g
Cobertura negra a 64%	130 g
Cobertura láctea	60 g
Mantequilla en pomada	30 g

Glaseado al agua

Sirope baumé a 30°C	90 g
Azúcar glas	180 g
Puré cóctel pabana Ravifruit	40 g

Masa de cake

Mezclar juntos la mantequilla cremosa y el azúcar, y pasar por la batidora unos minutos, añadir poco a poco los huevos a temperatura ambiente e incorporar la harina, el flan en polvo, la levadura química, las avellanas en polvo y el coco en polvo tamizados juntos, añadir el puré cóctel pabana y rellenar con el corazón de choco-plátano. Hornear a 170°C durante 45 min en un horno de suelo o a 155°C durante 25 a 30 min. en un horno ventilado.

Plátano al azúcar

Cocer los plátanos cortados en pequeños dados con el azúcar, terminar con la mantequilla y enfriarlo todo entre 2 hojas de film plástico.

Corazón de choco-plátano

Calentar la nata y el puré cóctel pabana, verter sobre los 2 chocolates picados finos para realizar una emulsión. Añadir a continuación la mantequilla en pomada y, por último, los plátanos fríos. Hacer un rollo y dejar que tome cuerpo en el extra congelador. Introducir en el medio de la masa de cake durante el relleno.

Glaseado al agua

Tamizar el azúcar glas, verter todos los ingredientes en una cacerola y calentar entre 70 y 80°C. Utilizar el glaseado caliente.

Montaje

Glasear el cake con el glaseado caliente, decorar con plátano y chocolate.

