

PLUMCAKE CON CUORE DI CASTAGNE



INGREDIENTI

per il plumcake alle castagne

- 270g burro
- 220g zucchero a velo
- 30g albume
- 100g uova intere
- 360g farina tipo "0"
- 140g latte intero
- 10g lievito in polvere (baking)
- 700g Crema di Castagne
- 35g rum

per l'inserimento alle castagne

- 200g Crema di Castagne
- 40g zucchero
- 20g rum

montaggio del dolce

- Castagne allo Sciroppo

PROCEDIMENTO

per il plumcake alle castagne

- Montare in planetaria il burro e lo zucchero a velo.
- Unire in più riprese le uova intere e gli albumi.
- Aggiungere la farina e il lievito in polvere precedentemente setacciati.
- Aggiungere il latte a filo, unire la crema di castagne Demetra e il rum.

per l'inserimento alle castagne

- Mescolare la crema di castagne con il rum e lo zucchero.
- Riempire gli stampi a semisfera mignon in silicone con la pastella e mettere in abbattitore.

montaggio del dolce

- Utilizzando uno stampo silicone a semisfera, riempire con un sac a poche il plumcake alle castagne fino a metà dello stampo.
- Inserire il cuore di castagne ancora congelato all'interno e completare con il plumcake di castagne fino a 3/4 dello stampo.
- Cuocere a 200°C per circa 15 minuti; a 170°C per altri 12 minuti circa.
- Togliere dagli stampi e posizionare sul piatto. Decorare.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

**Crema di Castagne****Castagne allo Sciroppo**