

PLUMCAKE IN VASOCOTTURA

Ricetta di Denis Dianin – Top Italian Pastry Chef

Ingredienti per 10 plumcake

500g Farina Selezione Top Italian Chef per dolci
500g Uova (circa 10)
500g Burro
375g Zucchero
80g Miele
40g Alcol vaniglia
10g Lievito in polvere
6 Baccelli di vaniglia

Per la composta di mele

1 Kg Mele Granny Smith
250g Zucchero
100g Amido di riso
1 Lime



Montare il burro ammorbidito con la vaniglia, lo zucchero e il miele. Aggiungere le uova, quindi unire a poco a poco la farina miscelata con il lievito ed infine l'alcol vaniglia. Una volta ottenuto un composto omogeneo, versarlo in un sac à poche, quindi riempire i vasetti per circa metà altezza ed infornare a 170°C per 20 minuti circa. Nel frattempo preparare la composta di mele: miscelare le mele cubettate con lo zucchero, l'amido di riso, e il succo di lime. Inserire il composto all'interno di un sacchetto sottovuoto, quindi cuocere in microonde per 3 minuti. Estrarre i vasetti dal forno e versare la composta di mele sui plumcake ancora caldi. Pastorizzare in forno a vapore per 5-6 minuti. Per chi non avesse un forno a vapore, assicurarsi di essere molto rapidi nella chiusura del vasetto così da ottenere la pastorizzazione.