PLUMCAKE PEPERONI, OLIVE E PECORINO



Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

200 g. Peperonepronto - V41
50 g. Grancrema di Pecorino - KG1
80 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
q.b. Staccante spray - Q10

Ingredienti

250 g. farina
50 g. fecola di patate
100 g. latte
100 g. panna
3 (o 150 g di uovo pastorizzato in brick) tuorli d'uovo
3 (o 150 g di uovo pastorizzato in brick) albumi montati a neve
50 g. Parmigiano Reggiano grattugiato
5 g. sale
q.b. pepe
5 g. basilico
1 bustina da 15 g. lievito istantaneo

Procedimento

Versare la farina e la fecola di patate nel bicchiere della planetaria con frusta per montare e aggiungere il latte, la panna fresca, i tuorli d'uovo, la Grancrema di pecorino, sale, pepe ed impastare fino a ottenere un impasto omogeneo. Successivamente sostituire la frusta con quella a foglia per impastare e aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato, il lievito, il basilico a julienne, le Olive nostraline e il Peperonepronto tritato grossolanamente a coltello. Amalgamare tutti gli ingredienti a velocità media per qualche minuto. Incorporare infine gli albumi montati a neve a mano. Imburrare con lo Staccante spray uno stampo da plumcake rettangolare, versarvi il composto, decorare con le Olive nostraline e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 60 minuti circa. Consigli utili: Cuocere il plumcake coperto con carta stagnola per 30 minuti, poi completare la cottura scoperto.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)