



# TORTA ALICE AL LIMONE

chef Livello base

DOLCE DA FORNO

## PASTA FROLLA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

zucchero semolato

uova intere

### PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

350g impasto omogeneo.

120g Porre in frigorifero per almeno un'ora.

150g

## IMPASTO CAKE

### INGREDIENTI

#### ALICE'S CAKE

acqua

olio di semi

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa

375g velocità.

375g

## **Composizione finale**

---

Tirare la frolla allo spessore desiderato.

Foderare stampi da 20 cm di diametro.

Farcire con un leggero strato di CREMIRCA LIMONE (150g).

Versare il cake (300 grammi) nello stampo e decorare la superficie con striscie di CREMIRCA LIMONE.

Cuocere a 180-200°C per 30-35 minuti.

Dopo completo raffreddamento, gelatinare con MIRAGEL e spolverare con BIANCANEVE PLUS.