



TORTA ALICE AL LIMONE

👤 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.