



# TORTA ALICE AL LIMONE

🏠 Livello base

DOLCE DA FORNO

## PASTA FROLLA

### TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido  
zucchero semolato  
uova intere

1.000g  
350g  
120g  
150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre in frigorifero per almeno un'ora.

## IMPASTO CAKE

### ALICE'S CAKE

acqua  
olio di semi

1000g  
375g  
375g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità.

## 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 strisce di CREMIRCA LIMONE.

Cuocere a 180-200°C per 30-35 minuti.

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.