

TORTA ALICE AL LIMONE

Livello base

DOLCE DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1.000g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre in frigorifero per almeno un'ora.
burro 82% m.g. - morbido	350g	
zucchero semolato	120g	
uova intere	150g	

IMPASTO CAKE

ALICE'S CAKE	1000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità.
acqua	375g	
olio di semi	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.