



TORTA AL LIMONE (TOP CAKE)

👤 Livello base

DOLCE DA FORNO

CAKE AL LIMONE

TOP CAKE

uova
olio di semi
succo di limone
scorza di limone grattugiata

1.000g
450g
450g
150g
qb

Miscelare con foglia in planetaria per 6 minuti a bassa velocità TOP CAKE, uova ed olio di semi. Aggiungere il succo di limone, la scorza grattugiata e mescolare dolcemente.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare in tortiere imburrate ed infarinate.

Cuocere a 180-190°C per 35-40 minuti circa a seconda della dimensione delle tortiere.

Dopo il raffreddamento decorare a piacere con BIANCANEVE PLUS e fettine di limone.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.