



TORTA ALLE CAROTE E MANDORLE

👤 Livello base

DOLCE DA FORNO

CAKE ALLE CAROTE

INGREDIENTI

TOP CAKE

uova
burro 82% m.g. - morbido
carote tritate grossolanamente
mandorle tritate

PREPARAZIONE

1.000g Montare con frusta in planetaria per 10 minuti a media velocità TOP CAKE,
400g uova e burro.
650g Incorporare delicatamente le carote e le mandorle.
600-700g
250g

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MARZICLASS

PREPARAZIONE

qb Modellare delle piccole carote.

Composizione finale

Depositare il cake in tortiere imburrate ed infarinate.

Cuocere a 180-190°C per 50-60 minuti circa.

Appena raffreddate spolverare con BIANCANEVE PLUS (in alternativa è possibile glassarle con il FONDANT aromatizzato al limone).

Decorare con carotine preparate con MARZICLASS.