



# TORTA ALLE CAROTE E MANDORLE

chef Livello base

DOLCE DA FORNO

## CAKE ALLE CAROTE

### INGREDIENTI

#### TOP CAKE

uova

burro 82% m.g. - morbido

carote tritata 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 glassarla con il FONDANT aromatizzato al limone).

Decorare con carotine preparate con MARZICLASS.