



TORTA ALLE CAROTE E MANDORLE

👤 Livello base

DOLCE DA FORNO

CAKE ALLE CAROTE

TOP CAKE

uova	1.000g
burro 82% m.g. - morbido	400g
carote tritate grossolanamente	650g
mandorle tritate	600-700g
	250g

Montare con frusta in planetaria per 10 minuti a media velocità TOP CAKE, uova e burro.
Incorporare delicatamente le carote e le mandorle.

DECORAZIONE

MARZICLASS

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.



Extraordinary
made simple.