

CIAMBELLA (TOP CAKE)

👤 Livello base

MASSE MONTATE

CIAMBELLA

TOP CAKE

uova - temperatura ambiente
burro 82% m.g. - morbido

VIGOR BAKING

2.000g
700g
500g
10g

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a media-bassa velocità tutti gli ingredienti.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre negli appositi stampi precedentemente imburrati ed infarinati e decorare la superficie del dolce con granella di zucchero.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 40 minuti.