

# **CIAMBELLA (TOP CAKE)**

MASSE MONTATE

### **CIAMBELLA**

#### INGREDIENTI

**TOP CAKE** 

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

#### PREPARAZIONE

2.000g Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a media-bassa velocità tutti gli 700g ingredienti.

500g

10g

## **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.