

CAPRESE AGLI AGRUMI E CIOCCOLATO BIANCO

Livello intermedio

TORTA DA FORNO AL PROFUMO DI AGRUMI

CAKE AGLI AGRUMI

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE

olio di semi acqua farina di mandorle Cioccolato bianco a pezzi

scorza di arancio, limone e lime

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa

500g velocità.

400g Depositare la pasta negli in stampi quandrati di acciaio imburrati ed

300g infarinati.

200a Riempire per 2/3 e cuocere a 180-190°C. I tempi di cottura sono in base alla

og pezzatura dei dolci.

Composizione finale

Una volta il cotto e raffreddato il cake, togliere dallo stampo, passare uno strato di BLITZ con un pennello su tutta la torta e far aderire le mandorle affettate. Terminare spolverando sui bordi del BIANCANEVE.