



CAPRESE AGLI AGRUMI E CIOCCOLATO BIANCO

👤 Livello intermedio

TORTA DA FORNO AL PROFUMO DI AGRUMI

CAKE AGLI AGRUMI

ALICE'S CAKE

olio di semi

acqua

farina di mandorle

Cioccolato bianco a pezzi

scorza di arancio, limone e lime

1.000g

500g

400g

300g

200g

9g

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

Depositare la pasta negli stampi quadrati di acciaio imburrati ed infarinati.

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.