



CIAMBELLA ALLA RICOTTA (TOP CAKE)

chef Livello base

MASSE MONTATE

CIAMBELLE ALLA RICOTTA

INGREDIENTI

TOP CAKE

uova - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - morbido

VIGOR BAKING

ricotta fresca

PREPARAZIONE

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

500g

10g

500g

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 40-50 minuti.