

# CIAMBELLA ALLA RICOTTA (TOP CAKE)

👤 Livello base

MASSE MONTATE

## CIAMBELLE ALLA RICOTTA

### TOP CAKE

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

### VIGOR BAKING

ricotta fresca

2.000g

700g

500g

10g

500g

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

## COMPOSIZIONE FINALE

Porre negli appositi stampi precedentemente imburattati 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.