



CAKE CAMELLO E RICOTTA

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

CAKE CAMELLO E RICOTTA

TOP CAKE

farina di mandorle
farina
zucchero semolato
ricotta vaccina fresca
burro 82% m.g. - FUSO
sale
miele - MILLEFIORI
uova intere
tuorlo

VIGOR BAKING

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL -
IN GOCCE

500g
225g
50g
90g
450g
175g
5g
90g
225g
75g
12g
2g
370g

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 8/10 minuti.

- Adagiare la pasta all'interno dello stampo precedentemente imburato e cuocere a 180°C per 10 minuti. Poi abbassare a 165°C per altri 20-30 minuti circa.

SCIROPPO TROPICALE

acqua
zucchero semolato
JOYTOPPING TROPICAL

600g
400g
200g

-Portare a 60°C tutti gli ingredienti.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GLASSA

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

700g

- Unire gli ingredienti e scaldare il tutto a 35° C.

CHOCOSMART CIOCCOLATO

300g

COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta tiepido inzuppare il cake con nello sciroppo tropicale.
- Una volta freddo glassare il cake con la glassa e decorarlo con trucioli realizzati con cioccolato RENO LACTEE CARAMEL.



Extraordinary
made simple.