



CAKE CARAMELLO E RICOTTA

chef Livello avanzato

CAKE CARAMELLO E RICOTTA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

500g - Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 8/10 minuti.
225g - Adagiare la pasta all'interno dello stampo precedentemente imburrato e
50g cuocere a 180°C per 10 minuti. Poi abbassare a 165°C per altri 20-30 minuti
90g circa.
450g
175g
5g
90g
225g
75g
12g
2g
370g

SCIROPPO TROPICALE

INGREDIENTI

acqua
zucchero semolato
JOYTOPPING TROPICAL

PREPARAZIONE

600g - Portare a 60°C tutti gli ingredienti.
400g
200g

GLASSA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE
CHOCOSMART CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

700g - Unire gli ingredienti e scaldare il tutto a 35° C.
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.



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCiere