

CAKE CARAMELLO E RICOTTA

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

CAKE CARAMELLO E RICOTTA

TOP CAKE	500g	- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 8/10 minuti. - Adagiare la pasta all'interno dello stampo precedentemente imburrato e cuocere a 180°C per 10 minuti. Poi abbassare a 165°C per altri 20-30 minuti circa.
farina di mandorle	225g	
farina	50g	
zucchero semolato	90g	
ricotta vaccina fresca	450g	
burro 82% m.g. - FUSO	175g	
sale	5g	
miele - MILLEFIORI	90g	
uova intere	225g	
tuorlo	75g	
VIGOR BAKING	12g	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	2g	
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - IN GOCCE	370g	

SCIROPPO TROPICALE

acqua	600g	-Portare a 60°C tutti gli ingredienti.
zucchero semolato	400g	
JOYTOPPING TROPICAL	200g	

GLASSA

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	700g	- Unire gli ingredienti e scaldare il tutto a 35° C.
CHOCOSMART CIOCCOLATO	300g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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.