



# CAKE RICOTTA E LIMONE

🏠 Livello intermedio

DOLCE DA FORNO

## CAKE RICOTTA E LIMONE

### TOP CAKE GLUTEN FREE

farina di mandorle grezze

ricotta vaccina fresca

uova

burro 82% m.g. - morbido

olio di semi

granella di mandorle grezze

fior di sale

scorza di limone grattugiata

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

1.000 g

300g

250g

350g

200g

250g

100g

5g

5g

50g

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne la granella, in planetaria con foglia per 5 minuti circa.

Inserire a mano la granella di mandorle.

Versare il cake negli stampi di silicone o alluminio per savarin (precedentemente imburrati e infarinati).

Cuocere a 190°C per 5 minuti circa poi altri 25-30 minuti a 175°C.

## GLASSA CIOCCOLATO E MANGO

zucchero fondente in polvere

polpa di mango

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - fuso

a 40-45°C

BURRO DI CACAO - fuso a 45-50°C

1.000 g

300g

350g

50g

Miscelare la polpa di mango e lo zucchero fondente.

Scaldare fino ad arrivare a circa 50°C.

Inserire il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed il BURRO DI CACAO.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CREMA AGLI AGRUMI

uova intere	200 g	Miscelare lo zucchero con SOVRANA.
zucchero	180g	Unire le uova, le scorze e il succo degli agrumi.
succo di limone	100g	Cuocere fino a 82-85°C ed abbattere in positivo.
succo di lime	100g	
scorze di lime - grattugiate	5g	
<u>SOVRANA</u>	18g	

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

latte 3.5% m.g.	230 g	Portare ad ebollizione il latte ed il GLUCOSIO.
yogurt magro	120g	Aggiungere LILLY, JOYPASTE VANIGLIA
panna 35% m.g.	100g	MADAGASCAR/BOURBON e miscelare con frusta.
<u>GLUCOSIO</u>	8g	Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
<u>LILLY NEUTRO</u>	40g	emulsionando con mixer ad immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	335g	Aggiungere a filo la panna fredda continuando a
scorza di limone grattugiata	5g	mixare, ed infine lo yogurt.
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		Si otterrà una miscela liquida da far maturare in
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	20g	frigorifero fino al giorno seguente.
		Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o
		frusta.

## ANELLO DI PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

<u>TOP FROLLA GLUTEN FREE</u>	1.000 g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia
burro 82% m.g. - morbido	300g	fino ad ottenere un impasto omogeneo.
uova intere	150g	Mettere in frigorifero per almeno un'ora.
		Tirare allo spessore di 2 mm e coppare della forma
		prescelta.
		Posizionare su tappetini di silicone microforato e
		cuocere a 180°C per 10-12 minuti circa.

## COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che il cake è raffreddato, ricoprire con glassa al cioccolato e mango.  
Appoggiare sopra l'anello di pasta frolla senza glutine.  
Decorare con piccoli ciuffi di crema agli agrumi e ciuffi di namelaka.  
Terminare con foglioline di timo e maggiorana.



Extraordinary  
made simple.