

CAKE RICOTTA E LIMONE

Livello intermedio

DOLCE DA FORNO

CAKE RICOTTA E LIMONE

TOP CAKE GLUTEN FREE	1.000 g
farina di mandorle grezze	300g
ricotta vaccina fresca	250g
uova	350g
burro 82% m.g. - morbido	200g
olio di semi	250g
granella di mandorle grezze	100g
fior di sale	5g
scorza di limone grattugiata	5g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	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	1.000 g
polpa di mango	300g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - fuso a 40-45°C	350g
BURRO DI CACAO - fuso a 45-50°C	50g

Miscelare la polpa di mango e lo zucchero fondente.
Scaldare ?no ad arrivare a circa 50°C.
Inserire il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed il BURRO DI CACAO.

CREMA AGLI AGRUMI

uova intere	200 g
zucchero	180g
succo di limone	100g
succo di lime	100g
scorze di lime - grattugiate	5g
SOVRANA	18g

Miscelare lo zucchero con SOVRANA.
Unire le uova, le scorze e il succo degli agrumi.
Cuocere fino a 82-85°C ed abbattere in positivo.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

latte 3.5% m.g.	230 g
yogurt magro	120g
panna 35% m.g.	100g
GLUCOSIO	8g
LILLY NEUTRO	40g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	335g
scorza di limone grattugiata	5g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	20g

Portare ad ebollizione il latte ed il GLUCOSIO.
Aggiungere LILLY, JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON e miscelare con frusta.
Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO emulsionando con mixer ad immersione.
Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine lo yogurt.
Si otterrà una miscela liquida da far maturare in frigorifero fino al giorno seguente.
Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

ANELLO DI PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

TOP FROLLA GLUTEN FREE	1.000 g
burro 82% m.g. - morbido	300g
uova intere	150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia ?no ad ottenere un impasto omogeneo.
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 ciuf? di crema agli agrumi e ciuf? di namelaka.
Terminare con foglioline di timo e maggiorana.