



# CAKE RICOTTA E LIMONE

chef Livello intermedio

DOLCE DA FORNO

## CAKE RICOTTA E LIMONE

### INGREDIENTI

#### 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

### PREPARAZIONE

1.000 g Miscelare tutti gli ingredienti, tranne la granella, in planetaria con foglia per 5  
300g minuti circa.  
250g Inserire a mano la granella di mandorle.  
350g Versare il cake negli stampi di silicone o alluminio per savarin  
200g (precedentemente imburrati e infarinati).  
250g Cuocere a 190°C per 5 minuti circa poi altri 25-30 minuti a 175°C.  
100g  
5g  
5g  
50g

## GLASSA CIOCCOLATO E MANGO

### INGREDIENTI

zucchero fondente in polvere  
polpa di mango  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - fuso a 40-45°C  
BURRO DI CACAO - fuso a 45-50°C

### PREPARAZIONE

1.000 g Miscelare la polpa di mango e lo zucchero fondente.  
300g Scaldare fino ad arrivare a circa 50°C.  
350g Inserire il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed il BURRO DI CACAO.  
50g

## CREMA AGLI AGRUMI

---

### INGREDIENTI

uova intere  
zucchero  
succo di limone  
succo di lime  
scorze di lime - grattugiate  
SOVRANA

### PREPARAZIONE

200 g Miscelare lo zucchero con SOVRANA.  
180g Unire le uova, le scorze e il succo degli agrumi.  
100g Cuocere fino a 82-85°C ed abbattere in positivo.  
100g  
5g  
18g

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

---

### INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.  
yogurt magro  
panna 35% m.g.

### GLUCOSIO

### LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
scorza di limone grattugiata  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

### PREPARAZIONE

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

## ANELLO DI PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

---

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

1.000 g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un  
300g impasto omogeneo.  
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.