



CAKE RICOTTA E LIMONE

👤 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 cappare 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.