



CAKE MONOPORZIONE AI CEREALI E LIMONE

chef Livello avanzato

Cake ai cereali con namelaka al limone

Cake ai cereali

Ingredienti

CEREAL'EAT CAKE

olio di semi

acqua

farina tipo 00

canditi in pezzi - (Canditi Limone Amalfi Academy

Cesarin)

Preparazione

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media

380g velocità.

380g Unire i canditi.

50g Depositare la pasta negli appositi stampi da mini cake.

Cuocere a 165°C (i tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci).

450g

Namelaka al cioccolato bianco, yogurt e limone

Ingredienti

latte intero

yogurt magro

panna 35% m.g.

glucosio

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

pasta di limone candita - Pasta Frutta Oro Limone

Cesarin

Preparazione

230g Portare ad ebollizione latte e glucosio, aggiungere Lilly e miscelare con 120g frusta.

100g Versare il composto ottenuto sul Sinfonia cioccolato bianco ed emulsionare 8g bene

40g con un mixer ad immersione.

335g Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine incorporare

30g lo yogurt e la Pasta Frutta Limone.

Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 10-12 ore in frigo.

Composizione finale

Montare la namelaka in planetaria con la frusta a medio-alta velocità.

Decorare il dolce con ciuffi di namelaka, cubetti di limone candito e foglietti di oro.



RICETTA CREATA DA:
Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere