



CAKE MONOPORZIONE AI CEREALI E LIMONE

👤 Livello avanzato

Cake ai cereali con namelaka al limone



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

CAKE AI CEREALI

CEREAL'EAT CAKE

olio di semi

acqua

farina tipo 00

canditi in pezzi - (Canditi Limone Amalfi Academy Cesarin)

1000g

380g

380g

50g

450g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

Unire i canditi.

Depositare la pasta negli appositi stampi da mini cake. Cuocere a 165°C (i tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci).

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO, YOGURT E LIMONE

latte intero

yogurt magro

panna 35% m.g.

glucosio

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

pasta di limone candita - Pasta Frutta

Oro Limone Cesarin

230g

120g

100g

8g

40g

335g

30g

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

Versare il composto ottenuto sul Sinfonia cioccolato bianco ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.

Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine incorporare lo yogurt e la Pasta Frutta Limone.

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.