

# CAKE MONOPORZIONE AI CEREALI E LIMONE

☐ 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.

50a 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

8a bene

40g con un mixer ad immersione.

Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine

incorporare

30a 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