TORTA ALICE AL LIMONE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE	g 150

IMPASTO CAKE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
ACQUA	g 375
OLIO DI SEMI	g 375

PREPARAZIONE

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

DECORAZIONE ANTE FORNO

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE	Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

MIRAGEL	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la frolla allo spessore desiderato.

Foderare stampi da 20 cm di diametro.

Farcire con un leggero strato di CREMIRCA LIMONE (150g).

Versare il cake (300 grammi) nello stampo e decorare la superficie con striscie di CREMIRCA LIMONE.

Cuocere a 180-200°C per 30-35 minuti.

Dopo completo raffreddamento, gelatinare con MIRAGEL e spolverare con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.