

CAKE RICOTTA E LIMONE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAKE RICOTTA E LIMONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP CAKE GLUTEN FREE	g 1.000	Miscelare tutti gli ingredienti, tranne la granella, in planetaria con foglia per 5 minuti circa.
FARINA DI MANDORLE GREZZE	g 300	Inserire a mano la granella di mandorle.
RICOTTA VACCINA FRESCA	g 250	Versare il cake negli stampi di silicone o alluminio per savarin (precedentemente imburrati e
UOVA	g 350	infarinati).
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 200	Cuocere a 190°C per 5 minuti circa poi altri 25-30 minuti a 175°C.
OLIO DI SEMI	g 250	
GRANELLA DI MANDORLE GREZZE	g 100	
FIOR DI SALE	g 5	
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	g 5	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 50	

GLASSA CIOCCOLATO E MANGO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ZUCCHERO FONDENTE IN POLVERE	g 1.000	Miscelare la polpa di mango e lo zucchero fondente.
POLPA DI MANGO	g 300	Scaldare fino ad arrivare a circa 50°C.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 40-45°C	g 350	Inserire il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed il BURRO DI CACAO.
BURRO DI CACAO - FUSO A 45-50°C	g 50	



CREMA AGLI AGRUMI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
UOVA INTERE	g 200	Miscelare lo zucchero con SOVRANA.
ZUCCHERO	g 180	Unire le uova, le scorze e il succo degli agrumi.
SUCCO DI LIMONE	g 100	Cuocere fino a 82-85°C ed abbattere in positivo.
SUCCO DI LIME	g 100	
SCORZE DI LIME - GRATTUGIATE	g 5	
SOVRANA	g 18	

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 230	Portare ad ebollizione il latte ed il GLUCOSIO.
YOGURT MAGRO	g 120	Aggiungere LILLY, JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON e miscelare con frusta.
PANNA 35% M.G.	g 100	Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO emulsionando con mixer ad immersione.
GLUCOSIO	g 8	Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine lo yogurt.
LILLY NEUTRO	g 40	Si otterrà una miscela liquida da far maturare in frigorifero fino al giorno seguente.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 335	Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	g 5	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20	



ANELLO DI PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 300	Mettere in frigorifero per almeno un'ora.
UOVA INTERE	g 150	Tirare allo spessore di 2 mm e coppare della forma prescelta.
		Posizionare su tappetini di silicone microforato e cuocere a 180°C per 10-12 minuti circa.

FINITURA

INGREDIENTI

TIMO Q.B.
MAGGIORANA Q.B.

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.

