



TORTA ALL'ANANAS (TOP CAKE)

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE

INGREDIENTI

| | |
|------------------|---------|
| TOP CAKE | g 1.000 |
| UOVA | g 500 |
| BURRO 82% M.G. | g 500 |
| ANANAS A CUBETTI | Q.B. |

PREPARAZIONE

Montare tutti gli altri ingredienti, tranne l'ananas, in planetaria con frusta per 6 minuti a media velocità.
Incorporare all'impasto i cubetti d'ananas.

FARCITURA

INGREDIENTI

| | |
|----------------|------|
| ANANAS A FETTE | Q.B. |
|----------------|------|

FINITURA

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|-------|
| COVERGEL NEUTRO | g 200 |
| ACQUA | g 100 |

PREPARAZIONE

Unire gli ingredienti e portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente.

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre 3-4 fette d'ananas sul fondo di una tortiera imburrata ed infarinata.

Depositare la pasta in quantità adeguata nelle tortiere ed in modo uniforme.

Cuocere a 180-190°C.

All'uscita dal forno smodellare immediatamente e lasciare raffreddare completamente le torte capovolte.

Lucidarle con COVERGEL NEUTRO portato a bollore con l'acqua.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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