

TORTA ALICE AL LIMONE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 350	Porre in frigorifero per almeno un'ora.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120	
UOVA INTERE	g 150	
FARCITURA		
INGREDIENTI		

g 150

IMPASTO CAKE

CREMIRCA LIMONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CAKE	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità.
ACQUA	g 375	
OLIO DI SEMI	g 375	



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.

