



CAKE RICOTTA E LIMONE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE RICOTTA E LIMONE

INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE	g 1.000
FARINA DI MANDORLE GREZZE	g 300
RICOTTA VACCINA FRESCA	g 250
UOVA	g 350
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200
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

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne la granella, in planetaria con foglia per 5 minuti circa.

Inserire a mano la granella di mandorle.

Versare il cake negli stampi di silicone o alluminio per savarin (precedentemente imburrati e infarinati).

Cuocere a 190°C per 5 minuti circa poi altri 25-30 minuti a 175°C.

GLASSA CIOCCOLATO E MANGO

INGREDIENTI

ZUCCHERO FONDENTE IN POLVERE	g 1.000
POLPA DI MANGO	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 40-45°C	g 350
BURRO DI CACAO - FUSO A 45-50°C	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare la polpa di mango e lo zucchero fondente.

Scaldare fino ad arrivare a circa 50°C.

Inserire il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed il BURRO DI CACAO.

CREMA AGLI AGRUMI

INGREDIENTI

UOVA INTERE	g 200
ZUCCHERO	g 180
SUCCO DI LIMONE	g 100
SUCCO DI LIME	g 100
SCORZE DI LIME - GRATTUGIATE	g 5
SOVRANA	g 18

PREPARAZIONE

Miscelare lo zucchero con SOVRANA.

Unire le uova, le scorze e il succo degli agrumi.

Cuocere fino a 82-85°C ed abbattere in positivo.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 230
YOGURT MAGRO	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 335
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	g 5
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte ed il GLUCOSIO.

Aggiungere LILLY, JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON e miscelare con frusta.

Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO emulsionando con mixer ad immersione.

Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine lo yogurt.

Si otterrà una miscela liquida da far maturare in frigorifero fino al giorno seguente.

Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

ANELLO DI PASTA FROLLA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

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

Mettere in frigorifero per almeno un'ora.

Tirare allo spessore di 2 mm e cappare 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.