

CAPRESE AGLI AGRUMI E CIOCCOLATO BIANCO

TORTA DA FORNO AL PROFUMO DI AGRUMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAKE AGLI AGRUMI

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|----------------------------------|---------|---|
| ALICE'S CAKE | g 1.000 | Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità. |
| OLIO DI SEMI | g 500 | Depositare la pasta negli in stampi quandrati di acciaio imburrati ed infarinati. |
| ACQUA | g 400 | Riempire per 2/3 e cuocere a 180-190°C. I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci. |
| FARINA DI MANDORLE | g 300 | |
| CIOCCOLATO BIANCO A PEZZI | g 200 | |
| SCORZA DI ARANCIO, LIMONE E LIME | g 9 | |
| | | |
| | | |
| PER LUCIDARE | | |
| INGREDIENTI | | |
| BLITZ | Q.B. | |
| | α.Β. | |
| | | |
| DECORAZIONE | | |
| INGREDIENTI | | |
| MONEDIENTI | | |
| MANDORLE AFFETTATE | Q.B. | |
| BIANCANEVE | Q.B. | |



COMPOSIZIONE FINALE

Una volta il cotto e raffreddato il cake, togliere dallo stampo, passare uno strato di BLITZ con un pennello su tutta la torta e far aderire le mandorle affettate.

Terminare spolverando sui bordi del BIANCANEVE.

