



POLYNESIA

CAKE MANGO E LIME

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE
BURRO - MORBIDO
ACQUA
FRUTTIDOR MANGO - FRULLATO
LIME GRATTUGIATO - 1/2

PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare i primi tre ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media-bassa velocità.
g 375 Miscelare con l'aiuto di un spatola il FRUTTIDOR MANGO FRULLATO insaporito con la scorza di
g 325 mezzo lime.
g 255 Depositare la pasta nello stampo riempiendoli per 2/3 e cuocere a 180.
I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.
Una volta cotto, raffreddare e conservare in frigorifero.

BAGNA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

ACQUA
ZUCCHERO
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

g 500 Far bollire acqua e zucchero.
g 500 Una volta raffreddato aggiungere la JOYPASTE VANIGLIA e inzuppare il cake.
g 25

GLASSATURA

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

PREPARAZIONE

Q.B. Glassare il cake con COVERDECOR BIANCO sciolto a 50°C .

COMPOSIZIONE FINALE

Cospargere il fondo del cake con cocco rapè e decorare con una striscia di cioccolato Butterfly scura di Dobra e foglie d'oro.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE