

CAKE MONOPORZIONE AI CEREALI E LIMONE

CAKE AI CEREALI CON NAMELAKA AL LIMONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAKE AI CEREALI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CEREAL'EAT CAKE	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
OLIO DI SEMI	g 380	Unire i canditi.
ACQUA	g 380	Depositare la pasta negli appositi stampi da mini cake.
FARINA TIPO 00	g 50	Cuocere a 165°C (i tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci).
CANDITI IN PEZZI - (CANDITI LIMONE AMALFI ACADEMY CESARIN)	g 450	

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO, YOGURT E LIMONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 230	Portare ad ebollizione latte e glucosio, aggiungere Lilly e miscelare con frusta.
YOGURT MAGRO	g 120	Versare il composto ottenuto sul Sinfonia cioccolato bianco ed emulsionare bene
PANNA 35% M.G.	g 100	con un mixer ad immersione.
GLUCOSIO	g 8	Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine incorporare
LILLY NEUTRO	g 40	lo yogurt e la Pasta Frutta Limone.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 335	Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 10-12 ore in frigo.
PASTA DI LIMONE CANDITA - PASTA FRUTTA ORO LIMONE CESARIN	g 30	



COMPOSIZIONE FINALE

Montare la namelaka in planetaria con la frusta a medio-alta velocità.

Decorare il dolce con ciuffi di namelaka, cubetti di limone candito e foglietti di oro.



RICETTA CREATA PER TE DA **antonio losito**

PASTICCIERE E GELATIERE

