CIAMBELLA ALLA RICOTTA (TOP CAKE)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CIAMBELLE ALLA RICOTTA

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 2.000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 700
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
VIGOR BAKING	g 10
RICOTTA FRESCA	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre negli appositi stampi precedentemente imburrati ed infarinati e decorare la superficie del dolce con granella di zucchero.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 40-50 minuti.