



CAPRESE AGLI AGRUMI E CIOCCOLATO BIANCO

TORTA DA FORNO AL PROFUMO DI AGRUMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AGLI AGRUMI

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI	g 500
ACQUA	g 400
FARINA DI MANDORLE	g 300
CIOCCOLATO BIANCO A PEZZI	g 200
SCORZA DI ARANCIO, LIMONE E LIME	g 9

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità.
Depositare la pasta negli in stampi quadrati di acciaio imburattati ed infarinati.
Riempire per 2/3 e cuocere a 180-190°C. I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.

PER LUCIDARE

INGREDIENTI

BLITZ	Q.B.
-------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

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.