



Polynesia

CAKE MANGO E LIME

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
BURRO - MORBIDO	g 375
ACQUA	g 325
FRUTTIDOR MANGO - FRULLATO	g 255
LIME GRATTUGIATO - 1/2	

PREPARAZIONE

Miscelare i primi tre ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media-bassa velocità.

Miscelare con l'aiuto di un spatola il FRUTTIDOR MANGO FRULLATO insaporito con la scorza di mezzo lime.

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	g 500
ZUCCHERO	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 25

PREPARAZIONE

Far bollire acqua e zucchero.

Una volta raffreddato aggiungere la JOYPASTE VANIGLIA e inzuppare il cake.

Glassatura

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	Q.B.
----------------------------	------

PREPARAZIONE

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