CAKE CARAMELLO E RICOTTA

CAKE CARAMELLO E RICOTTA

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 500
FARINA DI MANDORLE	g 225
FARINA	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 90
RICOTTA VACCINA FRESCA	g 450
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 175
SALE	g 5
MIELE - MILLEFIORI	g 90
UOVA INTERE	g 225
TUORLO	g 75
VIGOR BAKING	g 12
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 2
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - IN GOCCE	g 370

PREPARAZIONE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 8/10 minuti.
- Adagiare la pasta all'interno dello stampo precedentemente imburrato e cuocere a 180°C per 10 minuti. Poi abbassare a 165°C per altri 20-30 minuti circa.

SCIROPPO TROPICALE

INGREDIENTI

ACQUA	g 600
ZUCCHERO SEMOLATO	g 400
JOYTOPPING TROPICAL	g 200

PREPARAZIONE

-Portare a 60°C tutti gli ingredienti.

GLASSA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	g 700
CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 300

PREPARAZIONE

- Unire gli ingredienti e scaldare il tutto a 35° C.

COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta tiepido inzuppare il cake con nello sciroppo tropicale.
- Una volta freddo glassare il cake con la glassa e decorarlo con trucioli realizzati con cioccolato RENO LACTEE CARAMEL.

RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE