



TORTA ALL'ANANAS (TOP CAKE)

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
UOVA	g 500
BURRO 82% M.G.	g 500
ANANAS A CUBETTI	Q.B.

PREPARAZIONE

Montare tutti gli altri ingredienti, tranne l'ananas, in planetaria con frusta per 6 minuti a media velocità.

Incorporare all'impasto i cubetti d'ananas.

FARCITURA

INGREDIENTI

ANANAS A FETTE	Q.B.
----------------	------

FINITURA

INGREDIENTI

COVERGEL NEUTRO	g 200
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Unire gli ingredienti e portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente.

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre 3-4 fette d'ananas sul fondo di una tortiera imburrata ed infarinata.

Depositare la pasta in quantità adeguata nelle tortiere ed in modo uniforme.

Cuocere a 180-190°C.

All'uscita dal forno smodellare immediatamente e lasciare raffreddare completamente le torte capovolte.

Lucidarle con COVERGEL NEUTRO portato a bollore con l'acqua.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare il cake sostituendo il burro con pari peso di margarina.