



CAKE MONOPORZIONE AI CEREALI E LIMONE

CAKE AI CEREALI CON NAMELAKA AL LIMONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1000
OLIO DI SEMI	g 380
ACQUA	g 380
FARINA TIPO 00	g 50
CANDITI IN PEZZI - (CANDITI LIMONE AMALFI ACADEMY CESARIN)	g 450

PREPARAZIONE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.
- Unire i canditi.
- Depositare la pasta negli appositi stampi da mini cake.
- Cuocere a 165°C (i tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci).

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO, YOGURT E LIMONE

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 230
YOGURT MAGRO	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 335
PASTA DI LIMONE CANDITA - PASTA FRUTTA ORO LIMONE CESARIN	g 30

PREPARAZIONE

- Portare ad ebollizione latte e glucosio, aggiungere Lilly e miscelare con frusta.
- Versare il composto ottenuto sul Sinfonia cioccolato bianco ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.
- Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine incorporare lo yogurt e la Pasta Frutta Limone.
- Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 10-12 ore in frigo.

COMPOSIZIONE FINALE

Montare la namelaka in planetaria con la frusta a medio-alta velocità.

Decorare il dolce con ciuffi di namelaka, cubetti di limone candito e foglietti di oro.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE