

TORTA ALICE AL LIMONE

irca
SINCE 1919

Pasta Frolla

TOP FROLLA	g 1.000
burro 82% m.g. - morbido	g 350
zucchero semolato	g 120
uova intere	g 150

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre in frigorifero per almeno un'ora.



Farcitura

CREMIRCA LIMONE	g 150
-----------------	-------

Impasto Cake

ALICE'S CAKE	g 1000
acqua	g 375
olio di semi	g 375

Procedimento

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità.

Decorazione ante forno

CREMIRCA LIMONE	q.b.
-----------------	------

Finitura

MIRAGEL	q.b.
BIANCANEVE PLUS	q.b.

Composizione finale

Tirare la frolla allo spessore desiderato. Foderare stampi da 20 cm di diametro.

Farcire con un leggero strato di CREMIRCA LIMONE (150g).

Versare il cake (300 grammi) nello stampo e decorare la superficie con strisce di CREMIRCA LIMONE. Cuocere a 180-200°C per 30-35 minuti. Dopo completo raffreddamento, gelatinare con MIRAGEL e spolverare con BIANCANEVE PLUS.

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY