



Linea creme idrate

CREMIRCA



torta alice al limone

RICETTA PASTA FROLLA

TOP FROLLA	g 1000
Burro	g 350
Zucchero	g 120
Uova intere	g 150

RICETTA CAKE

ALICE'S CAKE	g 1000
Acqua	g 375
Olio di semi	g 375

Modalità d'impiego per pasta frolla: impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato. Foderare gli stampi da 20 cm di diametro con pasta frolla tenendo il bordo alto 3 centimetri e farcire con un leggero strato di CREMIRCA LIMONE (150 grammi).

Modalità d'impiego per cake: miscelare con foglia in planetaria per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti. Versare in composto negli stampi (300 grammi) 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.