

DOLCEMARGHERITA - Riso Uvarancia

DOLCEMARGHERITA	1.000 g
Burro	500 g
Uova	500 g
Ricotta	250 g
Canditi (cubetti arancio)	100 g
Uvetta sultanina	100 g
RISOLATTE	300 g
Totale	2.750 g

Glassa

MAGIC FONDANT	1.000 g
COMPOUND ARANCIA	50 g
Totale Glassa	1.050 g

Lavorazione:

Montare Dolcemargherita, burro, uova, ricotta in planetaria con spatola a media velocità per 5 minuti ca.

Aggiungervi i restanti ingredienti mescolando brevemente.

Colare su stampo unto ed infarinato fino ai $\frac{3}{4}$.

Cottura: 180°C per 45 min. ca. Stampi da gr. 600.

Quando fredda glassare.

Glassa:

Portare alla temperatura di 70°C, glassarvi il dolce e ultimare con zucchero a velo.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com