



MAGIC LEMONBERRY

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g
AROMA PALERMO LIMONE	30 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Colare in STAMPO plumcake fino a riempirne i $\frac{3}{4}$, quindi incidere con spatola unta.

Cottura (per stampo da 550 g): 190° C per 50 minuti circa. Rotor 175° C.

Quando freddo, glassare con **MAGIC FONDANT** portato alla temperatura di 60°C. Impiattare guarnendo con **DELIFRUIT MIRTILLO**.