



## CIAMBELLA (TOP CAKE)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CIAMBELLA

---

#### INGREDIENTI

TOP CAKE	g 2.000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 700
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
VIGOR BAKING	g 10

#### PREPARAZIONE

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

#### COMPOSIZIONE FINALE

Porre negli appositi stampi precedentemente imburattati ed infarinati e decorare la superficie del dolce con granella di zucchero.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 40 minuti.