

# Cake agli Agrumi Senza tuorlo

PER 700 g

## Elaborazione principale

Farina sciolta 39711 .....	140 g
Amido di mais 38470 .....	25 g
Burro chiarificato 36664.....	120 g
Zucchero 34353 .....	120 g
Cremsucre 37821 .....	15 g
Farina di mandorle Marcona crude 36883 .....	30 g
Albuwhip 38461 .....	10 g
Baking powder Slow 37117 .....	8 g
Sale fino .....	1 g
Estratto di vaniglia del Madagascar 38353 .....	2 g
Estratto alcolico di albicocca.....	15 g
Acqua.....	120 g
Natur Emul 38850 .....	5 g
Limone candito a cubetti 44581 .....	100 g

Mescolare i solidi con la vaniglia, l'acqua e l'Albuwhip in un robot da cucina e tritare per 1 minuto. A parte, unire il burro chiarificato e il Natur Emul e mescolare fino a completo scioglimento. Versare il composto nel robot ed emulsionare per 20 secondi. Aggiungere il limone candito a cubetti. Mettere da parte per una notte prima di cuocere. Disporre l'impasto in 2 stampi precedentemente unti e cuocere a 175°C per 25 minuti.

