



LEONARDO DI CARLO  
Consulente di Pasticceria

CAKE 4/4	q.tà	%	Procedimento:
			Montare il burro con lo zucchero, la bacca di vaniglia e il sale fino, unire poco per volta le uova intere. Terminare con la farina setacciata con il lievito.
burro morbido 82%	500 g	24,83	Mettere il composto in stampi monoporzioni 70g.
zucchero di canna	500 g	24,83	
bacca di vaniglia	2 g	0,1	Cottura: 160°C Tempo: 18 minuti Valvola: a metà
sale fino	2 g	0,1	
uova intere	500 g	24,83	
Farina 00 W150-160	500 g	24,83	
lievito chimico	10 g	0,5	
<b>totale</b>	<b>2014 g</b>	<b>100</b>	