



LEONARDO DI CARLO  
Consulente di Pasticceria

CAKE YOGURT AMARENA	q.tà	%	peso	<b>Procedimento:</b>
				mescolare il burro con lo zucchero, unire le uova e i tuorli un po' alla volta, quindi la farina setacciata con il baking e la fecola e infine lo yogurt. Versare in stampi imburrati e infarinati aiutandosi con un sacchetto, segnare il centro con del burro cremoso..
burro 82%m. g.	600 g	19,07	2193 g	Cottura in forno ventilato: 160\170° C
zucchero semolato	600 g	19,07	2193 g	Tempo: 40 minuti x pezzi da 400 g
zucchero invertito	80 g	2,54	292 g	Valvola: chiusa per i primi 15 minuti di cottura
tuorli d'uovo	250 g	7,95	914 g	Note: si può utilizzare all'interno, confetture e frutta fresca fibrosa.
uova intere	250 g	7,95	914 g	
farina debole	650 g	20,66	2376 g	
fecola di patate	200 g	6,36	731 g	
lievito chimico in polvere	16 g	0,51	58 g	
yogurt magro	500 g	15,89	1828 g	
<b>totale</b>	<b>3146 g</b>	<b>100</b>	<b>11500 g</b>	