



ZITRONENKUCHEN

👨‍🍳 Basic level



RICETTA CREATA DA:

Dirk Eickenberg

Bäcker-, Konditor- und Gelatomeister

RÜHRMASSE

SILKY CAKE RÜHRKUCHEN-MIX

AVOLETTA

Sonnenblumenöl

Wasser - leicht temperiert

Vollei

PASTA FRUTTA GOLD LIMONE (ZITRONE)

– CESARIN

CREMIRCA ZITRONE SP

Mandeln - Gehobelt

1100g

150g

300g

250g

350g

150g

500g

50g

Alle Zutaten für den Rührboden 5-7 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit homogen verrühren und in die Papierbackform (450 g Einwaage) portionieren. CREMIRCA LIMONE SP mit einem Spritzbeutel rautenförmig auf die Rührmasse aufdressieren. Anschließend am Rand entlang die Rührmasse mit gehobelten Mandeln bestreuen und backen.

DEKORATION

Aprikotur

Puderzucker

Baiser

qb

qb

qb

Nach dem Auskühlen aprikotieren, den Rand des Kuchens mit Puderzucker absieben und mit abgeflämtem Baiser und **DOBLA LEMON SILHOUETTE** dekorieren.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.