



# CAKE SICILIANO

🏠 Livello avanzato

Cake al pistacchio e arancia rossa



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## CAKE AL PISTACCHIO

### TOP CAKE

uova intere

burro 82% m.g. - morbido

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

polvere di pistacchio

1000g Miscelare con la frusta in planetaria per 6 minuti a  
500g media  
500g velocità i primi 4 ingredienti.  
Incorporare la farina di pistacchi.  
30g Depositare 500 gr di pasta negli stampi imburrati ed  
200g infarinati  
(tronchetto col buco centrale Martellato).  
Cuocere a 170°C per 35-38 minuti.

## FARCITURA

arance - Profumi d'Italia Arancia Rossa

Cesarin

gelatina animale - fogli

500g Rammollire la gelatina colla di pesce in acqua fredda  
4g e, dopo averla sciolta in microonde, unirla a Profumi  
d'Italia Arancia Rossa Cesarin leggermente intiepidita.

## COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il raffreddamento riempire il buco centrale del cake con Profumi d'Italia Mandarino o Arancia rossa.  
Coprire interamente il cake con Blitz Ice e far aderire su tutta la superficie la granella di pistacchio.  
Decorare con Chocosmart bianco montato e Twist Red Dobla.



Extraordinary  
made simple.