

CAKE SICILIANO

☐ Livello avanzato

Cake al pistacchio e arancia rossa

Cake al pistacchio

INGREDIENTI

TOP CAKE

uova intere burro 82% m.g. - morbido

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

polvere di pistacchio

PREPARAZIONE

1000g Miscelare con la frusta in planetaria per 6 minuti a media

500g velocità i primi 4 ingredienti.

500g Incorporare la farina di pistacchi.

30g Depositare 500 gr di pasta negli stampi imburrati ed infarinati

200q (tronchetto col buco centrale Martellato).

Cuocere a 170°C per 35-38 minuti.

Farcitura

INGREDIENTI

arance - Profumi d'Italia Arancia Rossa Cesarin gelatina animale - fogli

PREPARAZIONE

500g Rammollire la gelatina colla di pesce in acqua fredda e, dopo averla sciolta in

4g 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 superfice la granella di pistacchio. Decorare con Chocosmart bianco montato e Twist Red Dobla.

