

CAKE SICILIANO

Livello avanzato

Cake al pistacchio e arancia rossa



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

CAKE AL PISTACCHIO

TOP CAKE	1000g	Miscelare con la frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità i primi 4 ingredienti.
uova intere	500g	
burro 82% m.g. - morbido	500g	Incorporare la farina di pistacchi.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	30g	Depositare 500 gr di pasta negli stampi imburrati ed infarinati (tronchetto col buco centrale Martellato).
polvere di pistacchio	200g	Cuocere a 170°C per 35-38 minuti.

FARCITURA

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

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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.