



LINZER ALLE MELE E SPEZIE

chef Livello avanzato

Cake alle nocciole e mix di spezie con inserto alle mele

Linzer cake

INGREDIENTI

HEIDICAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova intere - temperatura ambiente

spezie - (mix 5 spezie)

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti con foglia

300g a bassa velocità per 8-10 minuti circa.

300g

5g

Composizione finale

In uno stampo speciale (ROME Silikomart), depositare uno strato uniforme di pasta fino ad un terzo della capienza.

Adagiare all'interno un inserto precedentemente raffreddato (in abbattitore di temperatura) di Farciforno Mela Cesarin.

Completare fino a due terzi della capienza dello stampo con la pasta linzer.

Cuocere in forno a 180°C per 38-40 minuti.

Dopo aver raffreddato il dolce ricoprire con un mix di due parti Coverdecor Cioccolato Bianco e una parte di Coverdecor Cioccolato Fondente portato a circa 50°C.

Decorare con fiori edibili essiccati e foglietti di argento.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCiere e GELATIERE