

LINZER ALLE MELE E SPEZIE

Livello avanzato

Cake alle nocciole e mix di spezie con inserto alle mele



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

LINZER CAKE

HEIDICAKE	1000g	Miscelare tutti gli ingredienti con foglia a bassa velocità per 8-10 minuti circa.
burro 82% m.g. - morbido	300g	
uova intere - temperatura ambiente	300g	
spezie - (mix 5 spezie)	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.