



CAKE MARMORIZZATO LIMONE E PISTACCHIO

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione del cake marmorizzato limone e pistacchio.

CAKE AL LIMONE

INGREDIENTI

burro fresco
 zest di limone
 zucchero invertito in pasta
 zucchero a velo
 uova intere
 succo di limone
 tuorlo d'uovo
 farina "debole"
 amido di mais
 baking

PREPARAZIONE

305g -Montare burro ammorbidito con scorza di limone, tremoline e zucchero a
 1 velo.
 35g -Aggiungere le uova miscelate con i tuorli e scaldare a 30° circa.
 145g -Aggiungere infine farina, polvere di mandorle, amido di mais e baking
 210g setacciati assieme.
 60g -Inserire nella pochè e farcire poi alternando il cake al limone ed il cake al
 60g pistacchio.
 210g
 60g
 6g

GELATINA AL LIMONE

INGREDIENTI

purea di limone 100%
purea di pera
pectina jaune
agar
zucchero semolato
sciroppo di glucosio 40 de
sale
acido citrico in soluzione 50-50

PREPARAZIONE

210g -Unire le 2 puree, scaldare a 30°C circa e disperdere all'interno agar e pectina
170g miscelate con lo zucchero.
12g -Portare a bollore ed aggiungere i restanti zuccheri.
2g -Cuocere il prodotto a 72-74 brix.
450g -Aggiungere l'acido citrico in soluzione mescolando bene.
90g -Colare in cornice per un'altezza di 0,8 cm.
4g -Raffreddare ed utilizzare per decorare il dolce.
12g

CAKE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

burro fresco
Aurea crema pistacchi siciliani 25%
uova intere
sale
tuorlo d'uovo
farina "debole"
farina di pistacchio
amido di mais
baking

PREPARAZIONE

200g -Inserire in planetaria il burro morbido con la crema aurea e miscelare con la
375g foglia.
170g -Aggiungere uova, tuorli e sale miscelati riscaldati a 30°C circa.
5g -Una volta inglobati i liquidi terminare con le polveri setacciate.
100g -Inserire nella pochè e farcire poi alternando il cake al limone ed il cake al
150g pistacchio.
50g
50g
5g

COMPOSIZIONE FINALE

- All'interno di uno stampo in silicone a forma di ciambella dressare in modo alternato il cake al limone ed il cake al pistacchio andando a creare una scacchiera.
- Cuocere in forno a 160°C per 25 minuti circa con una griglia ed un tappetino forato sopra così da avere una superficie regolare.
- Abbattere il prodotto e smodellare dallo stampo.
- Glassare con una glassa anidra alla temperatura di 35°C
- Realizzare una striscia di gelatina di frutta passata nello zucchero vagliato grande ed utilizzare come girotorta.