



CAKE MARMORIZZATO LIMONE E PISTACCHIO

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione del cake marmorizzato limone e pistacchio.

CAKE AL LIMONE

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

305g
1
35g
145g
210g
60g
60g
210g
60g
6g

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

GELATINA AL LIMONE

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

210g
170g
12g
2g
450g
90g
4g
12g

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

CAKE AL PISTACCHIO

burro fresco	200g	-Inserire in planetaria il burro morbido con la crema
Aurea crema pistacchi siciliani 25%	375g	aurea e miscelare con la foglia.
uova intere	170g	-Aggiungere uova, tuorli e sale miscelati riscaldati a
sale	5g	30°C circa.
tuorlo d'uovo	100g	-Una volta inglobati i liquidi terminare con le polveri
farina "debole"	150g	setacciate.
farina di pistacchio	50g	-Inserire nella pochè e farcire poi alternando il cake al
amido di mais	50g	limone ed il cake al pistacchio.
baking	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.
- Abbatte 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.



Extraordinary
made simple.