



# CAKE MARMORIZZATO LIMONE E PISTACCHIO

## chef 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 velo.  
35g -Aggiungere le uova miscelate con i tuorli e scaldate a 30° circa.  
145g -Aggiungere infine farina, polvere di mandorle, amido di mais e baking setacciati assieme.  
210g -Inserire nella pochè e farcire poi alternando il cake al limone ed il cake al pistacchio.  
60g  
60g  
6g  
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 miscolate 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 miscolati riscaldati a 30°C circa.  
5g -Una volta inglobati i liquidi terminare con le polveri setacciate.  
100g -Inserire nella pochette 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.  
-Abattere 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.