CAKE SICILIANO

CAKE AL PISTACCHIO E ARANCIA ROSSA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1000
UOVA INTERE	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 30
POLVERE DI PISTACCHIO	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare con la frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità i primi 4 ingredienti.

Incorporare la farina di pistacchi.

Depositare 500 gr di pasta negli stampi imburrati ed infarinati (tronchetto col buco centrale Martellato).

Cuocere a 170°C per 35-38 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

ARANCE - PROFUMI D'ITALIA ARANCIA ROSSA CESARIN	g 500
GELATINA ANIMALE - FOGLI	g 4

PREPARAZIONE

Rammollire la gelatina colla di pesce in acqua fredda e, dopo averla sciolta in microonde, unirla a Profumi d'Italia Arancia Rossa Cesarin leggermente intiepidita.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il raffreddamento riempire il buco centrale del cake con Profumi d'Italia Mandarino o Arancia rossa.

Coprire interamente il cake con Blitz Ice e far aderire su tutta la superfice la granella di pistacchio.

Decorare con Chocosmart bianco montato e Twist Red Dobla.