



LINZER ALLE MELE E SPEZIE

CAKE ALLE NOCCIOLE E MIX DI SPEZIE CON INSERTO ALLE MELE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



LINZER CAKE

INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
SPEZIE - (MIX 5 SPEZIE)	g 5

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con foglia
a bassa velocità per 8-10 minuti circa.

FARCITURA

INGREDIENTI

MELE - FARCIFORNO MELA CESARIN	Q.B.
--------------------------------	------

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.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE