



## CAKE SICILIANO

Cake al pistacchio e arancia rossa

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### Cake al pistacchio

#### INGREDIENTI

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

g 1000  
g 500  
g 500  
g 30  
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  
GELATINA ANIMALE - FOGLI

g 500  
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 superficie la granella di pistacchio.

Decorare con Chocosmart bianco montato e Twist Red Dobla.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE