# 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