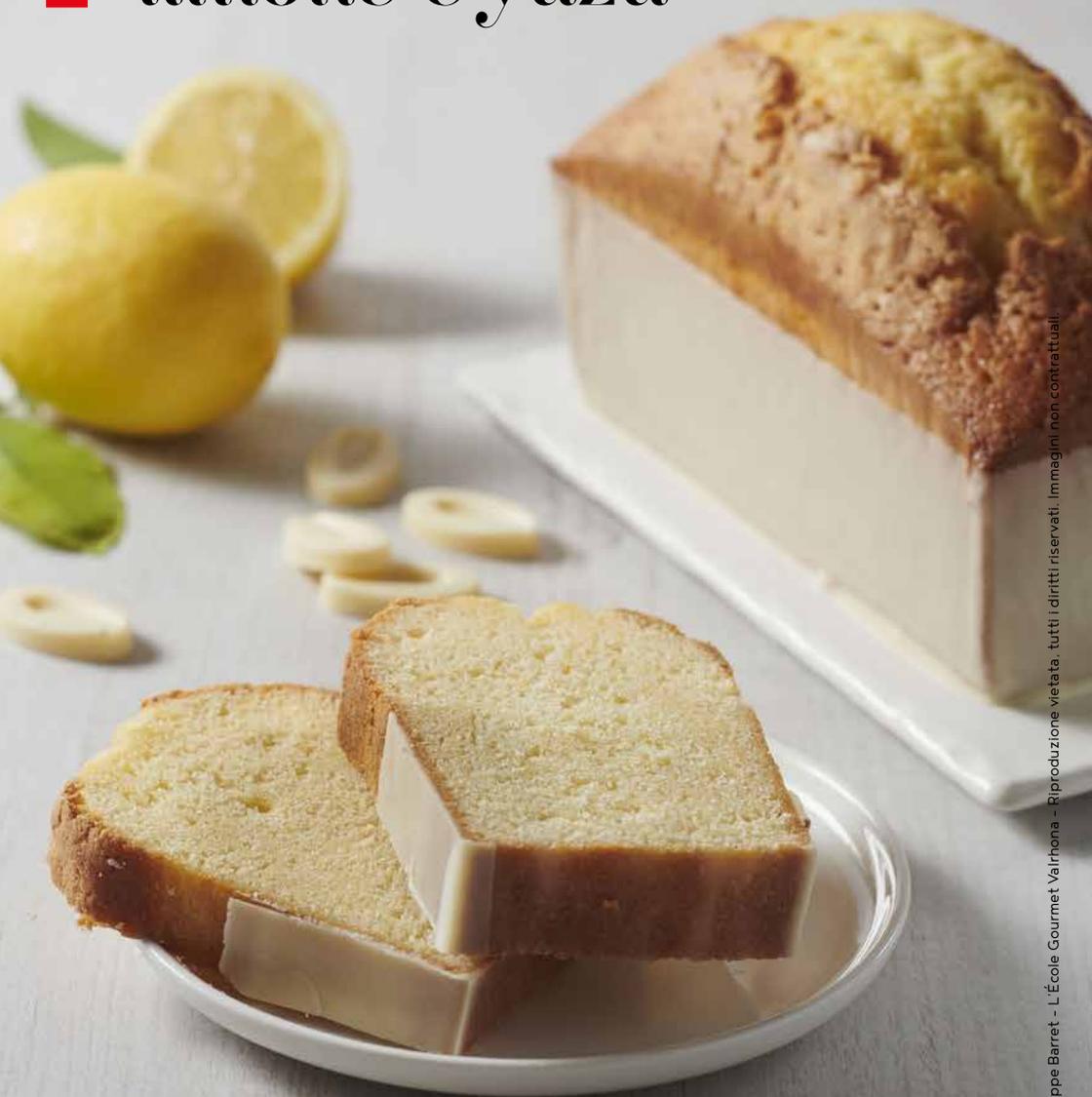


Cake limone e yuzu




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Cake limone e yuzu

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'*École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per un cake.

CAKE AL LIMONE

- 1 Scorza di limone
- 180g Uova
- 150g Zucchero semolato
- 1 Pizzico di sale
- 100g Panna intera liquida
- 180g Farina di monococco
- 3g Lievito chimico
- 65g Burro fuso

CAKE AL LIMONE

Rimuovere la scorza del limone e unirla allo zucchero, quindi mescolare. Aggiungere le uova, il sale e la panna liquida.

Setacciare la farina di monococco con il lievito chimico e aggiungerla al composto.

Far sciogliere il burro poi incorporarlo tiepido al preparato precedente.

Versare questo impasto in uno stampo per plumcake rivestito con carta da forno.

Quindi, con una spatola o un coltello intinto nel burro fuso, dividere il cake seguendo il senso della lunghezza dello stampo per ottimizzarne lo sviluppo in forno.

Cuocere a 160°C in forno ventilato per circa 1 ora e verificare la cottura infilzando la lama di un coltello nel cake.

Se il coltello è pulito, il cake è pronto.

GLASSA PINGUINO

INSPIRATION YUZU

- 200g **INSPIRATION YUZU**
- 20g Olio di vinaccioli
- 50g Mandorle tritate (facoltativo)

GLASSA PINGUINO INSPIRATION YUZU

Fondere l'**INSPIRATION YUZU** a 40°C e aggiungere l'olio di vinaccioli.

Mescolare con le mandorle tritate.

Utilizzare la glassa a circa 35°C.

FINITURA

Una volta terminata la cottura del cake, sformare e lasciar raffreddare, quindi riporre nel congelatore per 30 minuti.

Nel frattempo, preparare la glassa pinguino **INSPIRATION YUZU**.

Togliere il cake freddo dal congelatore e immergerlo per $\frac{3}{4}$ nella glassa.

Posizionare immediatamente su un piatto normale o da portata e lasciare riposare a temperatura ambiente prima di gustare.

I consigli dei maestri pasticciere

Togliere il cake dallo stampo, metterlo su una griglia e lasciarlo raffreddare girato su un lato, in modo da mantenerne la forma.