



# LEMON CANDLE

👤 Basic level

## BISCUIT SENZA GLUTINE

### INGREDIENTS

#### IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - temperatura ambiente  
miele

### PREPARATION

1.000g Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria,  
1.300g stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo  
120g spessore di 1/2 cm, quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola  
chiusa.  
All'uscita dal forno raffreddare in abbattitore per qualche minuto, poi coprire  
con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione.  
Porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## FROLLA SENZA GLUTINE

### INGREDIENTS

#### TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g. - morbido  
uova intere

### PREPARATION

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una  
300g struttura omogenea e mettere in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.  
150g Tirare allo spessore di 2 mm e stampare dei dischi di diametro 9 cm.  
Cuocere in forno statico a 180°C fino a colorazione.

## GLASSA PINGUINO GIALLA

---

### INGREDIENTS

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

BURRO DI CACAO

Olio di arachidi

corn flakes - senza glutine

Colore liposolubile giallo uovo

### PREPARATION

700g Sciogliere il RENO SINFONIA BIANCO con il BURRO DI CACAO e unire all'olio,  
60g quindi mixare molto bene con mixer ad immersione.  
140g Aggiungere il colore liposolubile giallo e mixare ancora.  
120g Quando il composto è a circa 30-32°C aggiungere i cornflakes sbriciolati e  
q.b.g setacciati.  
Utilizzare a 30°C su prodotti congelati.

## CREMA AL LIMONE

---

### INGREDIENTS

acqua

panna 35% m.g.

KARINA

CREMIRCA LIMONE SP

### PREPARATION

500g Miscelare con frusta l'acqua, la panna e KARINA formando una crema.  
100g Aggiungere CREMIRCA LIMONE SP alla crema e miscelare delicatamente.  
200g  
800g

## GELATINA ALLA PERA

---

### INGREDIENTS

FRUTTIDOR PERA

acqua

LILLY NEUTRO

### PREPARATION

400g Scaldare leggermente l'acqua, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con  
80g frusta.  
80g Aggiungere successivamente il FRUTTIDOR PERA.  
Inserire in semisfere di silicone e congelare.

## MERINGA ITALIANA

---

### INGREDIENTS

TOP MERINGUE

acqua

### PREPARATION

400g Montare in planetaria tutti gli ingredienti a media-massima velocità per 6-7  
270g minuti, fino ad avere una consistenza solida.

## Composizione finale

---

Stendere la crema al limone su tutta la superficie del biscuit, arrotolarlo ben stretto e metterlo in abbattitore.

Una volta freddo, tagliarlo in cilindri di altezza 5 cm ed intingere nella glassa ai cornflakes e appoggiare sul disco di frolla.

Adagiare la semisfera di FRUTTIDOR PERA al centro della girella e, con l'aiuto di una sac à poche, creare un grande ciuffo con TOP MERINGUE e fiammeggiare.