



LEMON CANDLE

chef 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 Scaldate 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.