

# **LEMON CANDLE**

☐ Livello intermedio GIRELLA AL GUSTO DI LIMONE-PERA E MERINGA

## **BISCUIT SENZA GLUTINE**

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - temperatura ambiente miele

#### PREPARAZIONE

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

### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g. - morbido uova intere

## PREPARAZIONE

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**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO con il BURRO DI CACAO e unire all'olio,

BURRO DI CACAO 60g quindi mixare molto bene con mixer ad immersione.

Olio di arachidi 140g Aggiungere il colore liposolubile giallo e mixare ancora.

corn flakes - senza glutine 120g Quando il composto è a circa 30-32°C aggiungere i cornflakes sbriciolati e

q.b.q setacciati.

Utilizzare a 30°C su prodotti congelati.

## **CREMA AL LIMONE**

Colore liposolubile giallo uovo

INGREDIENTI PREPARAZIONE

acqua 500g Miscelare con frusta l'acqua, la panna e KARINA formando una crema.
panna 35% m.g. 100g Aggiungere CREMIRCA LIMONE SP alla crema e miscelare delicatamente.

KARINA 200g

CREMIRCA LIMONE SP 800g

## **GELATINA ALLA PERA**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

FRUTTIDOR PERA 400g Scaldare leggermente l'acqua, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con

acqua 80g frus

LILLY NEUTRO 80g Aggiungere successivamente il FRUTTIDOR PERA.

Inserire in semisfere di silicone e congelare.

# **MERINGA ITALIANA**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

TOP MERINGUE

400g Montare in planetaria tiutti gli ingredienti a media-massima velocità per 6-7

acqua 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.