



# LEMON CANDLE

👤 Livello intermedio

GIRELLA AL GUSTO DI LIMONE-PERA E MERINGA

## BISCUIT SENZA GLUTINE

### IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - temperatura ambiente  
miele

1.000g

1.300g

120g

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo 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

### TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g. - morbido  
uova intere

1.000g

300g

150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una struttura omogenea e mettere in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

BURRO DI CACAO

Olio di arachidi

corn flakes - senza glutine

Colore liposolubile giallo uovo

700g

60g

140g

120g

q.b.g

Sciogliere il RENO SINFONIA BIANCO con il BURRO DI CACAO e unire all'olio, quindi mixare molto bene con mixer ad immersione.

Aggiungere il colore liposolubile giallo e mixare ancora.

Quando il composto è a circa 30-32°C aggiungere i cornflakes sbriciolati e setacciati.

Utilizzare a 30°C su prodotti congelati.

## CREMA AL LIMONE

acqua

panna 35% m.g.

KARINA

CREMIRCA LIMONE SP

500g

100g

200g

800g

Miscelare con frusta l'acqua, la panna e KARINA formando una crema.

Aggiungere CREMIRCA LIMONE SP alla crema e miscelare delicatamente.

## GELATINA ALLA PERA

FRUTTIDOR PERA

acqua

LILLY NEUTRO

400g

80g

80g

Scaldare leggermente l'acqua, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.

Aggiungere successivamente il FRUTTIDOR PERA. Inserire in semisfere di silicone e congelare.

## MERINGA ITALIANA

TOP MERINGUE

acqua

400g

270g

Montare in planetaria tutti gli ingredienti a media-massima velocità per 6-7 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.



Extraordinary  
made simple.