

# TORTA AL LIMONE E LAMPONI

☐ Livello avanzato

### **FROLLA BRETONE**

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro

tuorlo d'uovo

**VIGOR BAKING** 

sale

#### PREPARAZIONE

500g Miscelare con frusta acqua e LILLY NUETRO ed aggiungerli a FRUTTIDOR,

300g versare in uno stampo in silicone formando uno strato di circa 2 millimetri.

150g Porre in congelatore fino a completo indurimento.

5g Togliere dagli stampi di silicone e formare dei quadrati o rettangoli della

stessa dimensione o leggermente più piccoli dei fondi di frolla bretone.

## **GELIFICATO AL LAMPONE**

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

acqua

LILLY NEUTRO

#### PREPARAZIONE

500g Miscelare con frusta acqua e Lilly neutro ed aggiungerli a Fruttidor, versare

100g in uno stampo in silicone formando uno strato di circa 2 millimetri.

100a Porre in congelatore fino a completo indurimento.

Togliere dagli stampi di silicone e formare dei quadrati o rettangoli della stessa dimensione o leggermente più piccoli dei fondi di frolla bretone.

## **MERINGA ALL'ITALIANA**

#### INGREDIENTI

TOP MERINGUE 500g acqua 275g PREPARAZIONE

Montare in planetaria per 7-8 minuti ad alta velocità.

## **CREMA AL LIMONE**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

acqua 500g Miscelare con frusta acqua, panna e TOP CREAM formando una crema, panna 100g aggiungere CREMIRCA LIMONE e miscelare delicatamente.

TOP CREAM200gCREMIRCA LIMONE SP800g

## **Composizione finale**

Posizionare i gelificati ai lamponi sui fondi di Frolla Bretone.

Dressare, con bocchetta Saint Honorè, dei ciuffi di meringa all'italiana posizionati in maniera sparsa su tutta la superficie della torta, occupandone circa metà Fiammeggiare con "cannello", dressare la crema al limone con sacco a poche con differenti "bocchette" riempiendo tutta la superficie.

Decorare con lamponi freschi e granella di pistacchio.