



# TORTA AL LIMONE E LAMPONI

🏠 Livello avanzato

## FROLLA BRETONE

### TOP FROLLA

burro

tuorlo d'uovo

### VIGOR BAKING

sale

500g

300g

150g

5g

4g

Miscelare con frusta acqua e LILLY NUETRO ed aggiungerli a FRUTTIDOR, versare in uno stampo in silicone formando uno strato di circa 2 millimetri. 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.

## GELIFICATO AL LAMPONE

### FRUTTIDOR LAMPONE

acqua

### LILLY NEUTRO

500g

100g

100g

Miscelare con frusta acqua e Lilly neutro ed aggiungerli a Fruttidor, versare in uno stampo in silicone formando uno strato di circa 2 millimetri. 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

### TOP MERINGUE

acqua

500g

275g

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CREMA AL LIMONE

|                    |      |   |
|--------------------|------|---|
| acqua              | 500g | Miscelare con frusta acqua, panna e TOP CREAM formando una crema, aggiungere CREMIRCA LIMONE e miscelare delicatamente. |
| panna              | 100g |   |
| TOP CREAM          | 200g |   |
| CREMIRCA LIMONE SP | 800g |   |

## COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare i gelificati ai lamponi sui fondi di Frolla Bretonne.

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.



Extraordinary  
made simple.