



# TARTE AL LIMONE

👤 Livello intermedio

Versione moderna di un classico della pasticceria francese.

## BASE CROCCANTE

PRALINE NOISETTE  
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO  
38% - fuso a 45°C  
corn flakes

90g Miscelare insieme tutti gli ingredienti.  
90g Riempire uno stampo 22cm di diametro h 2 e  
130g raffreddare in frigorifero.

## FINANCIER ALLA NOCCIOLA

DELINOISETTE  
VIGOR BAKING  
farina - "debole"  
amido di mais  
albume  
burro 82% m.g. - fuso

550g Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti  
4g in polvere.  
50g Sempre mescolando aggiungere gli albumi e  
50g successivamente il burro fuso.  
370g Si deve ottenere un impasto omogeneo.  
120g Versare in teglia 60x40 e cuocere a 180-190°C per 15-  
20 minuti.  
Raffreddare a temperatura ambiente e tagliare in  
dischi da 20cm.

## INSERTO CROCCANTE AL LIMONE

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE

qb Stendere uno strato sottile sui dischi di ifinancier alla  
nociola.  
Porre in congelatore.

## LEMON CURD

succo di limone	180g	Miscelare insieme succo, zucchero e uova.
zucchero	50g	Cuocere a 82°C.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	180g	Versare sul cioccolato e il burro di cacao ed emulsionare con frullatore a immersione.
uova	180g	Riempire lo stampo di silicone, inserire il financier alla nocciola e congelare.
<u>BURRO DI CACAO</u>	30g	

## GLASSA GIALLA

acqua - (1)	150g	Realizzare la massa di gelatina miscelando la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciarla raffreddare.
zucchero	300g	Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio.
<u>GLUCOSIO</u>	300g	Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina, il colorante e mixare con mixer ad immersione.
latte condensato zuccherato	200g	Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	22g	Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.
acqua - (2)	132g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	250g	
colorante - idrosolubile giallo	4g	

## COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare la glassa a 32/34°C e glassare la lemon curd ancora congelata.  
Posizionare sul disco di base croccante e decorare con Dobra CHOCOLATE LIME.



Extraordinary  
made simple.