

TARTE AL LIMONE

Livello intermedio

Versione moderna di un classico della pasticceria francese.

BASE CROCCANTE

PRALINE NOISETTE	90g	Miscelare insieme tutti gli ingredienti. Riempire uno stampo 22cm di diametro h 2 e raffreddare in frigorifero.
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - fuso a 45°C	90g	
corn flakes	130g	

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

DELINOISETTE	550g	Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere. Sempre mescolando aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso. Si deve ottenere un impasto omogeneo. Versare in teglia 60x40 e cuocere a 180-190°C per 15-20 minuti. Raffreddare a temperatura ambiente e tagliare in dischi da 20cm.
VIGOR BAKING	4g	
farina - "debole"	50g	
amido di mais	50g	
albume	370g	
burro 82% m.g. - fuso	120g	

INSERTO CROCCANTE AL LIMONE

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE	qb	Stendere uno strato sottile sui dischi di ìfinancier alla nocciola. Porre in congelatore.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

LEMON CURD

succo di limone	180g
zucchero	50g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	180g
uova	180g
BURRO DI CACAO	30g

Miscelare insieme succo, zucchero e uova.
Cuocere a 82°C.
Versare sul cioccolato e il burro di cacao ed emulsionare con frullatore a immersione.
Riempire lo stampo di silicone, inserire il financier alla nocciola e congelare.

GLASSA GIALLA

acqua - (1)	150g
zucchero	300g
GLUCOSIO	300g
latte condensato zuccherato	200g
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	22g
acqua - (2)	132g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	250g
colorante - idrosolubile giallo	4g

Realizzare la massa di gelatina miscelado la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciadola raffreddare.
Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio.
Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina, il colorante e mixare con mixer ad immersione.
Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

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