



BICCHIERINO DI ASSAGGIO CARAMELLO E LIMONE

chef Livello base

financier al limone

INGREDIENTI

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina di grano tenero

amido di mais

albumi

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin

burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

- 550g Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
4g Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso insieme alla pasta
50g frutta oro limone mischiati, continuare a mescolare, fino ad ottenere un
50g impasto omogeneo.
370g mettere in una teglia 60cmx40cm con carta forno e cuocere a 180 gradi per
60g 10 minuti circa in forno ventilato
120g

inserto agrumato

INGREDIENTI

PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO -

LIMONE NUOVO CESARIN

PREPARAZIONE

disporre nel bicchierino

namelaka al caramel oro

INGREDIENTI

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CARAMEL ORO

panna

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

250g scaldare il latte, glucosio, lilly neutro

10g mixare con il cioccolat, unire la panna fredda

250g lasciare cristallizzare in frigorifero per alcune ore

200g

45g

Composizione finale

montare la namelaka e comporre il bicchierino alternando gli strati

decorare con DOBLA



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCiere