



# BICCHIERINO DI ASSAGGIO CAMELLO E LIMONE

👤 Livello base



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
 Pasticciere

## FINANCIER AL LIMONE

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina di grano tenero

amido di mais

albumi

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin

burro 82% m.g. - fuso

550g

4g

50g

50g

370g

60g

120g

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso insieme alla pasta frutta oro limone mischiati, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

mettere in una teglia 60cmx40cm con carta forno e cuocere a 180 gradi per 10 minuti circa in forno ventilato

## INSERTO AGRUMATO

PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI  
SORRENTO - LIMONE NUOVO CESARIN

qb

disporre nel bicchierino

## NAMELAKA AL CAMEL ORO

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CAMEL ORO

panna

LILLY NEUTRO

250g

10g

250g

200g

45g

scaldare il latte, glucosio, lilly neutro

mixare con il cioccolato, unire la panna fredda

lasciare cristallizzare in frigorifero per alcune ore

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

montare la namelaka e comporre il bicchierino alternando gli strati  
decorare con DOBLA



Extraordinary  
made simple.