



# BICCHIERINO DI ASSAGGIO CARAMELLO E LIMONE

👤 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 cioccolato, 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