

BICCHIERINO DI ASSAGGIO CARAMELLO E LIMONE

Livello base



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

FINANCIER AL LIMONE

AVOLETTA	550g	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
VIGOR BAKING	4g	
farina di grano tenero	50g	
amido di mais	50g	
albumi	370g	
Pasta Frutta Oro limone - Cesarin	60g	
burro 82% m.g. - fuso	120g	

INSERTO AGRUMATO

PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO - LIMONE NUOVO CESARIN	qb	disporre nel bicchierino

NAMELAKA AL CARAMEL ORO

latte intero	250g	scaldare il latte, glucosio, lilly neutro mixare con il cioccolat, unire la panna fredda lasciare cristallizzare in frigorifero per alcune ore
GLUCOSIO	10g	
SINFONIA CARAMEL ORO	250g	
panna	200g	
LILLY NEUTRO	45g	

COMPOSIZIONE FINALE

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.