

BICCHIERINO DI ASSAGGIO CARAMELLO E LIMONE

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.

mettere in una teglia 60cmx40cm con carta forno e cuocere a 180 gradi per

10 minuti circa in forno ventilato

120g

inserto agrumato

NGKEDIENI

PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO -LIMONE NUOVO CESARIN

PREPARAZIONE

disporre nel bicchierino

namelaka al caramel oro

INGREDIENTI

latte intero 250g

GLUCOSIO SINFONIA CARAMEL ORO panna LILLY NEUTRO

10g 250g **Preparazione**

200g scaldare il latte, glucosio, lilly neutro mixare con il cioccolat, unire la panna fredda lasciare cristallizzare in frigorifero per alcune ore

Composizione finale

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



RICETTA CREATA DA: **DAVIDE LISTA PASTICCIERE**