



# LIMONE MONOPORZIONE

👨🍳 Livello intermedio

monoporzione al limone e lampone

## Gelificato al lampone

### INGREDIENTI

[FRUTTIDOR LAMPONE](#)

[LILLY NEUTRO](#)

Acqua calda

### PREPARAZIONE

200g Scaldare l'acqua al microonde, sciogliere il LILLY NEUTRO e per  
25g ultimo aggiungere il FRUTTIDOR LAMPONE.  
25g Colare in stampi a semisfera e congelare. Una volta indurite unire 2  
semisfere per creare una pallina.

## Crema leggera al limone

### INGREDIENTI

[CREMIRCA LIMONE](#)

[TOP MERINGUE](#)

acqua

### PREPARAZIONE

100g Montare in planetaria con frusta per 6-7 minuti a media velocità TOP  
200g MERINGUE con l'acqua.  
120g Una volta pronta la meringa aggiungere la CREMIRCA LIMONE e  
mescolare delicatamente.

## Composizione finale

Creare una camicia all'interno della cup limone con il PRALIN DELICRISP LEMON MERINGA, una volta indurito dressare con un sac à poche la crema leggera al limone e inserire la pallina di gelificato al lampone. Sovrapporre l'altra parte della cup limone sempre ripiena della crema leggera e congelare. Per decorare spruzzare polvere dorata sulla buccia del limone.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE