



LIMONE MONOPORZIONE

👤 Livello intermedio

monoporzione al limone e lampone



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

Acqua calda

200g

25g

25g

Scaldare l'acqua al microonde, sciogliere il LILLY NEUTRO e per ultimo aggiungere il FRUTTIDOR LAMPONE.

Colare in stampi a semisfera e congelare. Una volta indurite unire 2 semisfere per per creare una pallina.

CREMA LEGGERA AL LIMONE

CREMIRCA LIMONE

TOP MERINGUE

acqua

100g

200g

120g

Montare in planetaria con frusta per 6-7 minuti a media velocità TOP MERINGUE con l'acqua.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.