

LIMONE MONOPORZIONE

Livello intermedio

monoporzione al limone e lampone



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE	200g
LILLY NEUTRO	25g
Acqua calda	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	100g
TOP MERINGUE	200g
acqua	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.