



LIMONE MONOPORZIONE

chef Livello intermedio

monoporzione al limone e lampone

Gelificato al lampone

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILY NEUTRO

Acqua calda

PREPARAZIONE

200g Scaldare l'acqua al microonde, sciogliere il LILY NEUTRO e per 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 MERINGUE con l'acqua.
200g Una volta pronta la meringa aggiungere la CREMIRCA LIMONE e mescolare delicatamente.
120g

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