

VERRINES AL LIMONE

Livello avanzato

Una ricetta firmata dal pastry chef **Christophe Dommange**, ambassador di **The Signature Collection**. Le **Verrines al Limone** esaltano la freschezza agrumata del limone in un dessert al cucchiaio elegante, equilibrato e luminoso.



RICETTA CREATA DA:

Christophe Domange

Campione del mondo di Frozen Desserts

STREUSEL NOCCIOLA E LIMONE

Burro	125g
Farina di nocciole	125g
Zucchero di canna	125g
Farina	125g
Fleur de sel	1g
Zest di limone	5g
Nocciole tritate	125g

- Tostare poi tritare grossolanamente le NOCCIOLE.
- Mescolare le polveri con il BURRO FREDDO tagliato a cubetti insieme alle SCORZE DI LIMONE, fi no a ottenere un composto granuloso e aggiungere le nocciole tritate..
- Aggiungere le NOCCIOLE TRITATE allo streusel.
- Sbriciolare lo streusel con un setaccio e cuocere a 150 gradi per 20 minuti.
- Cottura: 150/155 gradi

CONFIT AL LIMONE

Purea di limone 90% The Essentals - Ravifruit	500g
Purea di pera williams 90% - Ravifruit	210g
Zucchero semolato	210g
Inulina	40g
Fecola	35g
Scorza di limone	20g

- Pesare e mescolare insieme le puree.
- Prelevare metà del peso delle puree, mescolarla con la GELATINA e lasciare idratare per almeno 30 minuti.
- Mescolare insieme ZUCCHERO, FECOLA e INULINA In una casseruola versare l'altra metà della purea, incorporare il mix di zucchero, fecola e inulina quindi frullare.
- Portare a ebollizione mescolando.
- Fuori dal fuoco, aggiungere il composto di PUREA GELATINIZZATA e frullare nuovamente.
- Colare immediatamente oppure conservare a 4°C .
- Una volta freddo il confit, ammorbidirlo in planetaria con la foglia per poterlo dressare facilmente

CREMOSO AL LIMONE

Confit al limone	500g
Panna 35% m.g.	250g

- Preparare il confit .
- Versare la panna liquida fredda nel confit caldo.
- Frullare intensamente.
- Colare immediatamente per realizzare gli inserti e lasciare cristallizzare per diverse ore in frigorifero a 4°C

CREMA ALLA FRUTTA MONTATA AL LIMONE

Confit al limone	500g
Panna 35% m.g.	250g

- Preparare il confi t e vesare la panna.
- Frullare intensamente e lasciare riposare una notte a 4°C.
- Versare la panna liquida 35% MG. Frullare intensamente.
- Lasciare riposare idealmente una notte a 4°C

GLACAGE

Confit al limone	150g
Glassa neutra	150g
Massa di gelatina	23g

- Pesare il confit, la glassa neutra e la massa di gelatina.
- Scaldarli insieme fi no a circa 60°C.
- Frullare fi no a ottenere una glassa perfettamente omogenea.
- Conservare in frigorifero, coperto con pellicola a contatto, oppure lasciare raffreddare per utilizzarlo direttamente.
- Per realizzare una glassatura a spatola o a spruzzo, scaldare il composto alla temperatura indicata.

COMPOSIZIONE FINALE

- Disporre 12 gr di streusel nei bicchierini.
- Ammorbidire leggermente il confi t al limone in planetaria con foglia, quindi dressare 10 gr di confi t sullo streusel.
- Dressare 15 grammi di cremoso sul confit. Montare la crema al limone e dressare con una bocchetta rigata 20 gr sul cremoso.
- Riscaldare la glassa a 37/38°C e dressare circa 5 gr.
- Decorare con DECORAZIONE LIMONE DOBLA.