



LIMONE REALISTICO

👨🍳 Livello base



RICETTA CREATA DA:

Manuel De Brasi

Pasticciere

FINANCIER

Avoletta
Vigor Baking
Farina
Burro
Amido
Albumi

550g
4g
50g
120g
50g
370g

Mischiare le polveri, aggiungere l'albume, infine il burro fuso. Cuocere in teglia 60x40cm a 170 gradi per 10/15 minuti, tagliare dei dischetti del diametro delle monoporzioni

STRATO CROCCANTE

Pralin Delicrisp Citron Meringue

qb Spalmare sulla base.

INSERTO

Fruttidor Agrumi Mediterranei
Acqua
Lilly Neutro

250g
20g
20g

Scaldare leggermente il Fruttidor ed aggiungere gli altri ingredienti, inserire nello stampo da inserto.

MOUSSE AL LIMONE

Panna
Lilly Neutro
Acqua
Purea al Limone

500g
100g
50g
200g

Montare in planetaria la panna con acqua e Lilly Neutro, aggiungere la purea.



Extraordinary
made simple.

GLASSAGGIO

Burro di cacao giallo
Colorglaze Yellow

qb Spruzzare il burro di cacao sulla monoporzione congelata,
qb successivamente spruzzare la Colorglaze per ottenere
l'effetto a buccia di limone.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare nello stampo una parte di mousse, l'inserito di Fruttidor, un'altra parte di mousse e chiudere con il financier con al di sopra lo strato croccante.
Spruzzare con il burro di cacao e successivamente con la Colorglaze Yellow.



Extraordinary
made simple.