BICCHIERINO DI ASSAGGIO CARAMELLO E LIMONE

FINANCIER AL LIMONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 550	Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
VIGOR BAKING	g 4	Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso insieme alla pasta frutta oro limone mischiati,
FARINA DI GRANO TENERO	g 50	continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
AMIDO DI MAIS	g 50	mettere in una teglia 60cmx40cm con carta forno e cuocere a 180 gradi per 10 minuti circa in forno
ALBUMI	g 370	ventilato
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN	g 60	
BURRO 82% M.G FUSO	g 120	

INSERTO AGRUMATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO - LIMONE NUOVO CESARIN	Q.B.	disporre nel bicchierino



NAMELAKA AL CARAMEL ORO

INGREDIENTI g 250 LATTE INTERO GLUCOSIO g 10 SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO g 250 g 200 PANNA g 45 LILLY NEUTRO

COMPOSIZIONE FINALE

montare la namelaka e comporre il bicchierino alternando gli strati decorare con DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE



scaldare il latte, glucosio, lilly neutro mixare con il cioccolat, unire la panna fredda lasciare cristallizzare in frigorifero per alcune ore