

# **LEMON CANDLE**

# GIRELLA AL GUSTO DI LIMONE-PERA E MERINGA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







#### **BISCUIT SENZA GLUTINE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 1.000	Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere uniformemente
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 1.300	la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1/2 cm, quindi cuocere per breve
MIELE	g 120	tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
		All'uscita dal forno raffreddare in abbattitore per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica
		per evitarne l'essiccazione.
		Porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## FROLLA SENZA GLUTINE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una struttura omogenea e
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 300	mettere in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
UOVA INTERE	g 150	Tirare allo spessore di 2 mm e stampare dei dischi di diametro 9 cm.
		Cuocere in forno statico a 180°C fino a colorazione.



## GLASSA PINGUINO GIALLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 700	Sciogliere il RENO SINFONIA BIANCO con il BURRO DI CACAO e unire all'olio, quindi mixare
BURRO DI CACAO	g 60	molto bene con mixer ad immersione.
OLIO DI ARACHIDI	g 140	Aggiungere il colore liposolubile giallo e mixare ancora.
CORN FLAKES - SENZA GLUTINE	g 120	Quando il composto è a circa 30-32°C aggiungere i cornflakes sbriciolati e setacciati.
COLORE LIPOSOLUBILE GIALLO UOVO	g q.b.	Utilizzare a 30°C su prodotti congelati.

## **CREMA AL LIMONE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 500	Miscelare con frusta l'acqua, la panna e KARINA formando una crema.
PANNA 35% M.G.	g 100	Aggiungere CREMIRCA LIMONE SP alla crema e miscelare delicatamente.
KARINA	g 200	
CREMIRCA LIMONE SP	g 800	

## **GELATINA ALLA PERA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR PERA	g 400	Scaldare leggermente l'acqua, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.
ACQUA	g 80	Aggiungere successivamente il FRUTTIDOR PERA.
LILLY NEUTRO	g 80	Inserire in semisfere di silicone e congelare.



#### **MERINGA ITALIANA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP MERINGUE	g 400	Montare in planetaria tiutti gli ingredienti a media-massima velocità per 6-7 minuti, fino ad avere
ACQUA	g 270	una consistenza solida.

## **COMPOSIZIONE FINALE**

Stendere la crema al limone su tutta la superficie del biscuit, arrotolarlo ben stretto e metterlo in abbattitore.

Una volta freddo, tagliarlo in cilindri di altezza 5 cm ed intingere nella glassa ai cornflakes e appoggiare sul disco di frolla.

Adagiare la semisfera di FRUTTIDOR PERA al centro della girella e, con l aiuto di una sac à poche, creare un grande ciuffo con TOP MERINGUE e fiammeggiare.

