TART LIMONE E BASILICO - FESTA DELLA MAMMA

MOUSSE LIMONE E BASILICO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 100
CREMIRCA LIMONE	g 200
BASILICO - FRESCO	g 5

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY insieme in una planetaria con frusta a velocità medio-alta fino a ottenere una struttura morbida.

Tagliare il basilico a fili sottili.

Incorporare delicatamente la CREMIRCA e il basilico, e miscelare delicatamente.

Mettere la mousse in una sac à poche.

GENOISE AL LIMONE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA INTERE	g 600
LEVOSUCROL	g 50
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE	g 80
PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE	Q.B.

PREPARAZIONE

Montare insieme IRCA GENOISE, uova e LEVOSUCROL in una planetaria con frusta per 10 minuti, aggiungere JOYPASTE e mescolare per un altro minuto.

Stendere su una teglia, rivestita di carta forno, portando allo spessore di circa 5 mm e infornare per 6-8 min a 210°C.

Lasciar raffreddare.

Stendere uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE sopra la genoise e mettere da parte in frigorifero a solidificare.

MERINGA ITALIANA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 500
ACQUA	g 275

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti insieme in una planetaria con una frusta per 7 minuti ad alta velocità.

La meringa dovrebbe essere soda e lucida.

Mettere in una sac à poche e utilizzare immediatamente

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare dei dischi di Genoise al limone del diametro di 5 cm e posizionarne uno sul fondo di ciascuna DOBLA TARTELETTE CUP 5 cm.
Coprire con uno strato di mousse al limone e basilico, e lisciare con una spatola a gomito.
Dressare dei ciuffi a forma di rosa con la Meringa Italiana e fiammeggiare delicatamente le meringhe.
Guarnire con scorza di limone fresca, fili di basilico e finire con una DOBLA ROSE 2D PINK.