



TARTE AL LIMONE

Versione moderna di un classico della pasticceria francese.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALINE NOISETTE	g 90
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C	g 90
CORN FLAKES	g 130

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.
Riempire uno stampo 22cm di diametro h 2 e raffreddare in frigorifero.

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA - "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
Sempre mescolando aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso.
Si deve ottenere un impasto omogeneo.
Versare in teglia 60x40 e cuocere a 180-190°C per 15-20 minuti.
Raffreddare a temperatura ambiente e tagliare in dischi da 20cm.

INSERTO CROCCANTE AL LIMONE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere uno strato sottile sui dischi di financier alla nocciola.
Porre in congelatore.

LEMON CURD

INGREDIENTI

SUCCO DI LIMONE	g 180
ZUCCHERO	g 50
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 180
UOVA	g 180
BURRO DI CACAO	g 30

PREPARAZIONE

Miscelare insieme succo, zucchero e uova.
Cuocere a 82°C.
Versare sul cioccolato e il burro di cacao ed emulsionare con frullatore a immersione.
Riempire lo stampo di silicone, inserire il financier alla nocciola e congelare.

GLASSA GIALLA

INGREDIENTI

ACQUA - (1)	g 150
ZUCCHERO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 200
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ACQUA - (2)	g 132
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 250
COLORANTE - IDROSOLUBILE GIALLO	g 4

PREPARAZIONE

Realizzare la massa di gelatina miscelando la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciarla raffreddare.
Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio.
Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina, il colorante e mixare con mixer ad immersione.
Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare la glassa a 32/34°C e glassarla la lemon curd ancora congelata.

Posizionare sul disco di base croccante e decorare con Dobra CHOCOLATE LIME.