



**C PER 10-15 MINUTI.**

**- CREMA LIME:**

<b>TOP CREAM</b>	<b>G</b>
----------------------	----------

**C PER 10-15 MINUTI. - CREMA LIME: TOP CREAM G 200 ACQUA G - MERINGA ALL'ITALIANA: INGREDIENTS TOP FROLLA G 1.000 UNSALTED BUTTER 82% FAT G 400 SUGAR G 100 EGG YOLK G 150  
PREPARATION MONTARE GLI INGREDIENTI IN PLANETARIA DI ADEGUATA CAPIENZA PER 6/7 MINUTI A VELOCITÀ STEP 2 INGREDIENTS TOP CREAM G 200 WATER G 500 JOYPASTE LIME G 80 STEP 3  
INGREDIENTS TOP MERINGUE G 300 WATER G 180 STEP 4 INGREDIENTS MIRROR NEUTRAL TO TASTE**

ACQUA

G

**- MERINGA ALL'ITALIANA:**

**INGREDIENTS**

TOP FROLLA	G 1.000
UNSALTED BUTTER 82% FAT	G 400
SUGAR	G 100
EGG YOLK	G 150

**PREPARATION**

**MONTARE GLI INGREDIENTI IN PLANETARIA DI ADEGUATA  
PER 6/7 MINUTI A VELOCITÀ**

**STEP 2**

**INGREDIENTS**

TOP CREAM	G 200
WATER	G 500
JOYPASTE LIME	G 80

**STEP 3**

**INGREDIENTS**

TOP MERINGUE	G 300
WATER	G 180

**STEP 4**

**INGREDIENTS**

MIRROR NEUTRAL	TO TASTE
----------------	----------

**C PER 10-15 MINUTI. - CREMA LIME: TOP CREAM G 200 ACQUA G - MERINGA ALL'ITALIANA: INGREDIENTS TOP FROLLA G 1.000 UNSALTED BUTTER 82% FAT G 400 SUGAR G 100 EGG YOLK G 150  
PREPARATION MONTARE GLI INGREDIENTI IN PLANETARIA DI ADEGUATA CAPIENZA PER 6/7 MINUTI A VELOCITÀ STEP 2 INGREDIENTS TOP CREAM G 200 WATER G 500 JOYPASTE LIME G 80 STEP 3  
INGREDIENTS TOP MERINGUE G 300 WATER G 180 STEP 4 INGREDIENTS MIRROR NEUTRAL TO TASTE**