



LIMONE MONOPORZIONE

MONOPORZIONE AL LIMONE E LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

g 200

LILLY NEUTRO

g 25

ACQUA CALDA

g 25

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua al microonde, sciogliere il LILLY NEUTRO e per ultimo aggiungere il FRUTTIDOR LAMPONE.

Colare in stampi a semisfera e congelare. Una volta indurite unire 2 semisfere per per creare una pallina.

CREMA LEGGERA AL LIMONE

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE

g 100

TOP MERINGUE

g 200

ACQUA

g 120

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta per 6-7 minuti a media velocità TOP MERINGUE con l'acqua.

Una volta pronta la meringa aggiungere la CREMIRCA LIMONE e mescolare delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Creare una camicia all'interno della cup limone con il PRALIN DELICRISP LEMON MERINGA, una volta indurito dressare con un sac à poche la crema leggera al limone e inserire la pallina di gelificato al lampone.

Sovrapporre l'altra parte della cup limone sempre ripiena della crema leggera e congelare.

Per decorare spruzzare polvere dorata sulla buccia del limone.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE