



LEMON CANDLE

GIRELLA AL GUSTO DI LIMONE-PERA E MERINGA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

MIELE

g 1.000

g 1.300

g 120

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1/2 cm, quindi cuocere per breve 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

TOP FROLLA GLUTEN FREE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

UOVA INTERE

g 1.000

g 300

g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una struttura omogenea e mettere in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 700
BURRO DI CACAO	g 60
OLIO DI ARACHIDI	g 140
CORN FLAKES - SENZA GLUTINE	g 120
COLORE LIPOSOLUBILE GIALLO UOVO	g q.b.

PREPARAZIONE

Sciogliere il RENO SINFONIA BIANCO con il BURRO DI CACAO e unire all'olio, quindi mixare molto bene con mixer ad immersione.

Aggiungere il colore liposolubile giallo e mixare ancora.

Quando il composto è a circa 30-32°C aggiungere i cornflakes sbriciolati e setacciati.

Utilizzare a 30°C su prodotti congelati.

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

ACQUA	g 500
PANNA 35% M.G.	g 100
KARINA	g 200
CREMIRCA LIMONE SP	g 800

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta l'acqua, la panna e KARINA formando una crema.

Aggiungere CREMIRCA LIMONE SP alla crema e miscelare delicatamente.

GELATINA ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	g 400
ACQUA	g 80
LILLY NEUTRO	g 80

PREPARAZIONE

Scaldare leggermente l'acqua, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.

Aggiungere successivamente il FRUTTIDOR PERA.

Inserire in semisfere di silicone e congelare.

INGREDIENTI

TOP MERINGUE

g 400

ACQUA

g 270

PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti a media-massima velocità per 6-7 minuti, fino ad avere 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.