



## 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  
BURRO DI CACAO  
OLIO DI ARACHIDI  
CORN FLAKES - SENZA GLUTINE  
COLORE LIPOSOLUBILE GIALLO UOVO

g 700  
g 60  
g 140  
g 120  
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  
PANNA 35% M.G.  
KARINA  
CREMIRCA LIMONE SP

g 500  
g 100  
g 200  
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  
ACQUA  
LILLY NEUTRO

g 400  
g 80  
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.