



PAVÉ AL LIMONE

BISCUIT JOCONDE

IRCA JOCONDE	g1.000
ACQUA (TEMP. DI CIRCA 25-30°C)	g 800

CREMA AL LIMONE

CREMIRCA LIMONE	g1.600
CREMA PASTICCERA	g 600
BURRO (CON CONSISTENZA POMATOSA)	g 500

MERINGA ALL'ITALIANA

TOP MERINGUE	g 600
ACQUA (TEMP. AMBIENTE)	g 300

Ricetta per una teglia da 60x40 cm

- Biscuit Joconde:

Montare alla massima velocità in planetaria per 7-8 minuti. In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 grammi circa di pasta montata ottenendo così 4 fogli di Biscuit Joconde. Cuocere a 210-220°C con forno a piastra ed in forno termo ventilato a 190-210°C per 5-7 minuti. Lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

AVVERTENZE: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata. Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit joconde in congelatore ben coperti.

- Crema al limone:

Miscelare CREMIRCA LIMONE con la crema pasticcera ed aggiungere il burro morbido.

- Meringa all'Italiana:

Montare gli ingredienti, in planetaria di adeguata capienza, per 6-7 minuti a velocità sostenuta e comunque fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

Avvertenze:

- per una maggiore tenuta è consigliabile utilizzare acqua ad una temperatura di 60°C.
- tempi di montata inferiori a quelli indicati determinano una tenuta inferiore della meringa.

MONTAGGIO: depositare sul fondo di uno stampo da 60x40 cm per mousse o bavaresi un foglio di Biscuit Joconde, formare un primo strato uniforme di crema al limone di circa 800 grammi. Sovrapporre un ulteriore foglio di Biscuit Joconde e formare un altro strato di crema al limone. Procedere così fino ad ottenere un totale di 4 fogli di Biscuit Joconde e 3 di crema al limone. Mettere in frigorifero per almeno 2 ore. Depositare uno strato uniforme di meringa sulla superficie del "quadro", decorare con pettine, fiammeggiare con cannello e tagliare delle monoporzioni o delle torte. Lucidare la meringa, se è possibile, con gelatina MIRAGEL o RIFLEX SPRAY e decorare con fettine di limone o lime e lamponi.