



RING AL LIMONE E NOCCIOLA

MONOPORZIONE AL LIMONE E NOCCIOLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA INTERE

g 400
g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.
Versare l'impasto ottenuto su una teglia 40x60 cm, lisciare e cuocere a 200°C per 6-8 minuti.

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

ACQUA
PANNA 35% M.G.
TOP CREAM
CREMIRCA LIMONE

g 500
g 100
g 200
g 800

PREPARAZIONE

Mescolare l'acqua e la panna con TOP CREAM.
Lasciate riposare 3 minuti ed aggiungere CREMIRCA LIMONE mescolando con frusta.

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO
UOVA INTERE
ZUCCHERO SEMOLATO
ACQUA - (1)
LILLY NEUTRO
ACQUA - (2)

g 320
g 210
g 320
g 90
g 275
g 275

PREPARAZIONE

Cuocere lo zucchero e l'acqua (1) a 121°C, unirli al composto di tuorli e uova che abbiamo precedentemente iniziato a montare in planetaria con frusta creando così una pâte à bombe.
Miscelare acqua (2) e LILLY NEUTRO ed aggiungerli alla pâte à bombe.
Semi montare la panna e tenere da parte.
Fondere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO con JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE, aggiungere circa metà della panna semi montata e miscelare bene.

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

g 445
g 225
g 1065

Aggiungere la pâte à bombe ed infine il resto della panna miscelando delicatamente.

GLASSA AL LIMONE

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE
MIRROR NEUTRAL

g 200
g 50

PREPARAZIONE

Unire gli ingredienti e miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare il bisquit sul fondo del DOBLA RINGS FINE STRIPE WHITE/DARK.

Riempire per metà con la crema al limone.

Terminare la farcitura con la mousse alla nocciola, lisciare e congelare.

Coprire la superficie con un velo di glassa al limone e decorare con DOBLA MERENGUE ed uno spicchio di limone fresco.



RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE