



## 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