

## TART LIMONE E BASILICO - FESTA DELLA MAMMA



### MOUSSE LIMONE E BASILICO

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LILLY NEUTRO

ACQUA

CREMIRCA LIMONE

BASILICO - FRESCO

g 500

g 100

g 100

g 200

g 5

#### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY insieme in una planetaria con frusta a velocità medio-alta fino a ottenere una struttura morbida.

Tagliare il basilico a fili sottili.

Incorporare delicatamente la CREMIRCA e il basilico, e miscelare delicatamente.

Mettere la mousse in una sac à poche.

### GENOISE AL LIMONE

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA INTERE

LEVOSUCROL

PASTA AROMATIZZANTE LIMONE

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE

g 500

g 600

g 50

g 80

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Montare insieme IRCA GENOISE, uova e LEVOSUCROL in una planetaria con frusta per 10 minuti, aggiungere JOYPASTE e mescolare per un altro minuto.

Stendere su una teglia, rivestita di carta forno, portando allo spessore di circa 5 mm e infornare per 6-8 min a 210°C.

Lasciar raffreddare.

Stendere uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE sopra la genoise e mettere da parte in frigorifero a solidificare.

**INGREDIENTI**

TOP MERINGUE

g 500

ACQUA

g 275

**PREPARAZIONE**

Montare gli ingredienti insieme in una planetaria con una frusta per 7 minuti ad alta velocità.

La meringa dovrebbe essere soda e lucida.

Mettere in una sac à poche e utilizzare immediatamente

**COMPOSIZIONE FINALE**

Tagliare dei dischi di Genoise al limone del diametro di 5 cm e posizionarne uno sul fondo di ciascuna DOBLA TARTELETTE CUP 5 cm.

Coprire con uno strato di mousse al limone e basilico, e lisciare con una spatola a gomito.

Dressare dei ciuffi a forma di rosa con la Meringa Italiana e fiammeggiare delicatamente le meringhe.

Guarnire con scorza di limone fresca, fili di basilico e finire con una DOBLA ROSE 2D PINK.