



TARTE AL LIMONE

VERSIONE MODERNA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA FRANCESE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALINE NOISETTE	g 90
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C	g 90
CORN FLAKES	g 130

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.
Riempire uno stampo 22cm di diametro h 2 e raffreddare in frigorifero.

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA - "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
Sempre mescolando aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso.
Si deve ottenere un impasto omogeneo.
Versare in teglia 60x40 e cuocere a 180-190°C per 15-20 minuti.
Raffreddare a temperatura ambiente e tagliare in dischi da 20cm.

INSERTO CROCCANTE AL LIMONE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE	Q.B.
----------------------------------	------

PREPARAZIONE

Stendere uno strato sottile sui dischi di financier alla nocciola.
Porre in congelatore.

LEMON CURD

INGREDIENTI

SUCCO DI LIMONE	g 180
ZUCCHERO	g 50
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 180
UOVA	g 180
BURRO DI CACAO	g 30

PREPARAZIONE

Miscelare insieme succo, zucchero e uova.

Cuocere a 82°C.

Versare sul cioccolato e il burro di cacao ed emulsionare con frullatore a immersione.

Riempire lo stampo di silicone, inserire il financier alla nocciola e congelare.

GLASSA GIALLA

INGREDIENTI

ACQUA - (1)	g 150
ZUCCHERO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 200
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ACQUA - (2)	g 132
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 250
COLORANTE - IDROSOLUBILE GIALLO	g 4

PREPARAZIONE

Realizzare la massa di gelatina miscelando la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciarla raffreddare.

Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio.

Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina, il colorante e mixare con mixer ad immersione.

Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare la glassa a 32/34°C e glassarla la lemon curd ancora congelata.

Posizionare sul disco di base croccante e decorare con Dobra CHOCOLATE LIME.