



DELIZIA A LIMONE



INGREDIENTI

Ingredienti

- Mix Savoiardo 1000 gr
- Uova Intere 1300 gr
- Zucchero a velo 100 gr

Crema base

- Latte intero 1000 gr
- Zucchero 400 gr
- Artecema 160 gr
- Aroma limone 50 gr

Salsetta al limone per glassare

- Crema base 500 gr
- Sux Braims montato 500 gr
- Limoncello 50 gr
- Suldly Braims liquido Q.B.
- Aroma limone Q.B.

PROCEDIMENTO

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti a forte velocità. Colare l'impasto con bocchetta liscia su teglia. Cuocere a 180/190°C per 20 minuti circa con valvola aperta.

Procedimento Crema base

Cuocere sul fuoco con una buccia di limone e lasciar raffreddare e aggiungere 200 gr. Di Sux montato. Con la crema così ottenuta, farcire le delizie.

Procedimento Salsetta al limone per glassare

Miscelare tutti gli ingredienti e glassare le delizie al limone.