



DELIZIA A LIMONE



INGREDIENTI

Ingredienti

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

Crema al limone di farcitura

- Latte 800 gr
- Panna stand&overrun Debic 200 gr
- Tuorli 200 gr
- Amido Arte Crema 140 gr
- Zucchero 300 gr
- Buccia di limone 4 pz
- Bacca di vaniglia 1 pz
- Aromi di limone Q.B.

Bagna al limone

- Acqua 1000 gr
- Zucchero 500 gr
- Aroma al limoncello Valbruna 70° 200 gr

Crema bianca al limone

- Latte intero 1000 gr
- Zucchero 400 gr
- Artecrema 160 gr
- Buccie di limone 2 pz
- Aroma limone Q.B.

Salsetta al limone per glassare

- Crema bianca al limone 500 gr
- Cream Plus Debic 500 gr
- Limoncello 70° 25 gr
- Panna stand&overrun liquida 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 al limone di farcitura

Fare un infusione con le bucce di limone qualche ora prima. Scolare le bucce di limone e portare a bollire il latte con la panna. Miscelare tuorli, zucchero e amido fino a creare una pastella. Quando il latte arriva a bollire versare sul composto in più volte. Cuocere fino al raggiungimento di una temperatura di 85°C.

N.B. Il quantitativo di amido varia a seconda del tipo di macchina che si utilizza.

Procedimento Crema bianca al limone

Fare un infusione con le bucce di limone qualche ora prima. Cuocere come la crema pasticcera. Raffreddare prima dell'utilizzo.

Procedimento Salsetta al limone per glassare

Montare la panna a 70%, mescolare la crema bianca al limone e aromatizzare con limoncello

Montaggio

Farcire i fondi di delizia con crema pasticcera al limone. Bagnare con bagna al limoncello ed abbattere, quindi glassare con la salsa al limone.