



C PER 10-15 MINUTI.

- CREMA LIME:

TOP CREAM	G
----------------------	----------

**C PER 10-15 MINUTI. - CREMA LIME: TOP CREAM G 200 ACQUA G - MERINGA ALL'ITALIANA: INGREDIENTS TOP FROLLA G 1.000 UNSALTED BUTTER 82% FAT G 400 SUGAR G 100 EGG YOLK G 150
PREPARATION MONTARE GLI INGREDIENTI IN PLANETARIA DI ADEGUATA CAPIENZA PER 6/7 MINUTI A VELOCITÀ STEP 2 INGREDIENTS TOP CREAM G 200 WATER G 500 JOYPASTE LIME G 80 STEP 3
INGREDIENTS TOP MERINGUE G 300 WATER G 180 STEP 4 INGREDIENTS MIRROR NEUTRAL TO TASTE**

ACQUA

G

- MERINGA ALL'ITALIANA:

INGREDIENTS

TOP FROLLA	G 1.000
UNSALTED BUTTER 82% FAT	G 400
SUGAR	G 100
EGG YOLK	G 150

PREPARATION

**MONTARE GLI INGREDIENTI IN PLANETARIA DI ADEGUATA
PER 6/7 MINUTI A VELOCITÀ**

STEP 2

INGREDIENTS

TOP CREAM	G 200
WATER	G 500
JOYPASTE LIME	G 80

STEP 3

INGREDIENTS

TOP MERINGUE	G 300
WATER	G 180

STEP 4

INGREDIENTS

MIRROR NEUTRAL	TO TASTE
----------------	----------

**C PER 10-15 MINUTI. - CREMA LIME: TOP CREAM G 200 ACQUA G - MERINGA ALL'ITALIANA: INGREDIENTS TOP FROLLA G 1.000 UNSALTED BUTTER 82% FAT G 400 SUGAR G 100 EGG YOLK G 150
PREPARATION MONTARE GLI INGREDIENTI IN PLANETARIA DI ADEGUATA CAPIENZA PER 6/7 MINUTI A VELOCITÀ STEP 2 INGREDIENTS TOP CREAM G 200 WATER G 500 JOYPASTE LIME G 80 STEP 3
INGREDIENTS TOP MERINGUE G 300 WATER G 180 STEP 4 INGREDIENTS MIRROR NEUTRAL TO TASTE**