



BICCHIERINO DI ASSAGGIO CAMELLO E LIMONE

FINANCIER AL LIMONE

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA DI GRANO TENERO	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUMI	g 370
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN	g 60
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso insieme alla pasta frutta oro limone mischiati, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
mettere in una teglia 60cmx40cm con carta forno e cuocere a 180 gradi per 10 minuti circa in forno ventilato

INSERTO AGRUMATO

INGREDIENTI

PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO - LIMONE NUOVO CESARIN	Q.B.
--	------

PREPARAZIONE

disporre nel bicchierino

NAMELAKA AL CAMEL ORO

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CAMEL ORO	g 250
PANNA	g 200
LILLY NEUTRO	g 45

PREPARAZIONE

scaldare il latte, glucosio, lilly neutro
mixare con il cioccolato, unire la panna fredda
lasciare cristallizzare in frigorifero per alcune ore

COMPOSIZIONE FINALE

montare la namelaka e comporre il bicchierino alternando gli strati

decorare con DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE