

BISKUIT - Delizia al limone

Semisfere di Pan di Spagna

| | |
|--|----------------|
| BISKUIT | 1.000 g |
| Uova intere | 600 g |
| Acqua | 200 g |
| Totale Semisfere di Pan di Spagna | 1.800 g |

Farcitura al limoncello

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| KIDDY FRUIT LIMONE | 500 g |
| Panna liquida | 450 g |
| Limoncello | 50 g |
| Totale Farcitura al limoncello | 1.000 g |

Glassa al limone

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Panna fresca | 400 g |
| KIDDY FRUIT LIMONE | 200 g |
| Latte | 250 g |
| Zucchero | 150 g |
| Totale Glassa al limone | 1.000 g |

Lavorazione:

Semi Sfere di Pan di Spagna:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Colare 30 g d'impasto in stampo Semi Sfere unte con Ø 8 cm.

Cottura: Statico 20 min. a 190°C ca. – Rotor 160°C

Farcitura al limoncello:

Miscelare il tutto sino ad ottenere un composto omogeneo.

Glassa al limone:

Montare il tutto in planetaria sino ad ottenere un composto spumoso

Composizione:

Terminata la cottura delle semi sfere, lasciar raffreddare, sformare e riposizionarle nello stampo.

Farcire con la farcitura al limoncello, estrarre dallo stampo e bagnare con bagna al limoncello (14°).

Posizionare su griglia, colare con sac à poche la glassa al limone e decorare a piacere.



N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

La qualità piace!

