

## TART LIMONE E BASILICO - FESTA DELLA MAMMA



### MOUSSE LIMONE E BASILICO

---

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
LILLY NEUTRO  
ACQUA  
CREMIRCA LIMONE  
BASILICO - FRESCO

g 500  
g 100  
g 100  
g 200  
g 5

#### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY insieme in una planetaria con frusta a velocità medio-alta fino a ottenere una struttura morbida.  
Tagliare il basilico a fili sottili.  
Incorporare delicatamente la CREMIRCA e il basilico, e miscelare delicatamente.  
Mettere la mousse in una sac à poche.

### GENOISE AL LIMONE

---

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA INTERE  
LEVOSUCROL  
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE  
PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE

g 500  
g 600  
g 50  
g 80  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

Montare insieme IRCA GENOISE, uova e LEVOSUCROL in una planetaria con frusta per 10 minuti, aggiungere JOYPASTE e mescolare per un altro minuto.  
Stendere su una teglia, rivestita di carta forno, portando allo spessore di circa 5 mm e infornare per 6-8 min a 210°C.  
Lasciar raffreddare.  
Stendere uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE sopra la genoise e mettere da parte in frigorifero a solidificare.

**INGREDIENTI**

TOP MERINGUE

g 500

ACQUA

g 275

**PREPARAZIONE**

Montare gli ingredienti insieme in una planetaria con una frusta per 7 minuti ad alta velocità.

La meringa dovrebbe essere soda e lucida.

Mettere in una sac à poche e utilizzare immediatamente

**COMPOSIZIONE FINALE**

Tagliare dei dischi di Genoise al limone del diametro di 5 cm e posizionarne uno sul fondo di ciascuna DOBLA TARTELETTE CUP 5 cm.

Coprire con uno strato di mousse al limone e basilico, e lisciare con una spatola a gomito.

Dressare dei ciuffi a forma di rosa con la Meringa Italiana e fiammeggiare delicatamente le meringhe.

Guarnire con scorza di limone fresca, fili di basilico e finire con una DOBLA ROSE 2D PINK.