



## TARTE AL LIMONE

VERSIONE MODERNA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA FRANCESE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BASE CROCCANTE

#### INGREDIENTI

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| PRALINE NOISETTE                               | g 90  |
| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C | g 90  |
| CORN FLAKES                                    | g 130 |

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

Riempire uno stampo 22cm di diametro h 2 e raffreddare in frigorifero.

### FINANCIER ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| DELINOISETTE          | g 550 |
| VIGOR BAKING          | g 4   |
| FARINA - "DEBOLE"     | g 50  |
| AMIDO DI MAIS         | g 50  |
| ALBUME                | g 370 |
| BURRO 82% M.G. - FUSO | g 120 |

#### PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Sempre mescolando aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso.

Si deve ottenere un impasto omogeneo.

Versare in teglia 60x40 e cuocere a 180-190°C per 15-20 minuti.

Raffreddare a temperatura ambiente e tagliare in dischi da 20cm.

### INSERTO CROCCANTE AL LIMONE

#### INGREDIENTI

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE | Q.B. |
|----------------------------------|------|

#### PREPARAZIONE

Stendere uno strato sottile sui dischi di financier alla nocciola.

Porre in congelatore.

## LEMON CURD

### INGREDIENTI

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| SUCCO DI LIMONE                | g 180 |
| ZUCCHERO                       | g 50  |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | g 180 |
| UOVA                           | g 180 |
| BURRO DI CACAO                 | g 30  |

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme succo, zucchero e uova.

Cuocere a 82°C.

Versare sul cioccolato e il burro di cacao ed emulsionare con frullatore a immersione.

Riempire lo stampo di silicone, inserire il financier alla nocciola e congelare.

## GLASSA GIALLA

### INGREDIENTI

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| ACQUA - (1)                           | g 150 |
| ZUCCHERO                              | g 300 |
| GLUCOSIO                              | g 300 |
| LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO           | g 200 |
| GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI | g 22  |
| ACQUA - (2)                           | g 132 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%        | g 250 |
| COLORANTE - IDROSOLUBILE GIALLO       | g 4   |

### PREPARAZIONE

Realizzare la massa di gelatina miscelando la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciandola raffreddare.

Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio.

Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina, il colorante e mixare con mixer ad immersione.

Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare la glassa a 32/34°C e glassare la lemon curd ancora congelata.

Posizionare sul disco di base croccante e decorare con Dobra CHOCOLATE LIME.