

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!



info@komplet.com
www.komplet.com