## La dualità piace!

## OVOCREM - Tranci frutti di bosco - limone

## Crema al limone

OVOCREM	600 g
Acqua	900 g
KIDDY FRUIT LIMONE	450 g
Totale Crema al limone	1.950 g

## Lavorazione:

Crema al Limone:

Mescolare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 3 minuti circa ad alta velocità.

In teglia DOLCI AL TAGLIO foderata di pasta frolla stendere uno strato di DELIFRUIT FRUTTI DI BOSCO. Coprire con la crema al limone.

Cottura: 180°C per 60 minuti circa. Rotor 160°C Quando fredda gelatinare, decorare e zuccherare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



