



# DELIZIA AL LIMONE

## Semisfere di Pan di Spagna:

<b>KOMPLET Biskuit</b>	1.000 g
Uova	600 g
Acqua	200 g

## Modalità d'impiego:

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

<b>KOMPLET Kiddy Fruit Limone</b>	500 g
Panna liquida	450 g
Limoncello 30°	50 g

**Modalità d'impiego:** miscelare il tutto sino ad ottenere un composto omogeneo.

## Glassa al limone

	<i>con panna fresca</i>	<i>con panna vegetale</i>
Panna fresca	400 g	---
Panna vegetale	----	350 g
<b>KOMPLET Kiddy Fruit Limone</b>	200 g	200 g
Latte freddo	250 g	300 g
Zucchero	150 g	75 g

**Modalità d'impiego:** 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.

*La qualità piace!*



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**

