



## BICCHIERINO DI ASSAGGIO CAMELLO E LIMONE

### FINANCIER AL LIMONE

---

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
VIGOR BAKING  
FARINA DI GRANO TENERO  
AMIDO DI MAIS  
ALBUMI  
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN  
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 550  
g 4  
g 50  
g 50  
g 370  
g 60  
g 120

#### PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.  
Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso insieme alla pasta frutta oro limone mischiati, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
mettere in una teglia 60cmx40cm con carta forno e cuocere a 180 gradi per 10 minuti circa in forno ventilato

### INSERTO AGRUMATO

---

#### INGREDIENTI

PROFUMI D'ITALIA LIMONCELLO DI SORRENTO - LIMONE NUOVO CESARIN

Q.B.

#### PREPARAZIONE

disporre nel bicchierino

## NAMELAKA AL CAMEL ORO

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CAMEL ORO	g 250
PANNA	g 200
LILLY NEUTRO	g 45

### PREPARAZIONE

scaldare il latte, glucosio, lilly neutro  
mixare con il cioccolato, unire la panna fredda  
lasciare cristallizzare in frigorifero per alcune ore

### COMPOSIZIONE FINALE

montare la namelaka e comporre il bicchierino alternando gli strati

decorare con DOBLA



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE