



TORTA AL LIMONE E LAMPONI

FROLLA BRETONE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO
TUORLO D'UOVO
VIGOR BAKING
SALE

g 500
g 300
g 150
g 5
g 4

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta acqua e LILLY NUETRO ed aggiungerli a FRUTTIDOR, versare in uno stampo in silicone formando uno strato di circa 2 millimetri.
Porre in congelatore fino a completo indurimento.
Togliere dagli stampi di silicone e formare dei quadrati o rettangoli della stessa dimensione o leggermente più piccoli dei fondi di frolla bretone.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE
ACQUA
LILLY NEUTRO

g 500
g 100
g 100

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta acqua e Lilly neutro ed aggiungerli a Fruttidor, versare in uno stampo in silicone formando uno strato di circa 2 millimetri.
Porre in congelatore fino a completo indurimento.
Togliere dagli stampi di silicone e formare dei quadrati o rettangoli della stessa dimensione o leggermente più piccoli dei fondi di frolla bretone.

MERINGA ALL'ITALIANA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 500
ACQUA	g 275

PREPARAZIONE

Montare in planetaria per 7-8 minuti ad alta velocità.

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

ACQUA	g 500
PANNA	g 100
TOP CREAM	g 200
CREMIRCA LIMONE SP	g 800

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta acqua, panna e TOP CREAM formando una crema, aggiungere CREMIRCA LIMONE e miscelare delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare i gelificati ai lamponi sui fondi di Frolla Bretonne.

Dressare, con bocchetta Saint Honorè, dei ciuffi di meringa all'italiana posizionati in maniera sparsa su tutta la superficie della torta, occupandone circa metà. Fiammeggiare con "cannello", dressare la crema al limone con sacco a poche con differenti "bocchette" riempiendo tutta la superficie.

Decorare con lamponi freschi e granella di pistacchio.