



## TARTE AL LIMONE

VERSIONE MODERNA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA FRANCESE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BASE CROCCANTE

#### INGREDIENTI

PRALINE NOISETTE	g 90
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C	g 90
CORN FLAKES	g 130

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.  
Riempire uno stampo 22cm di diametro h 2 e raffreddare in frigorifero.

### FINANCIER ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA - "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

#### PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.  
Sempre mescolando aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso.  
Si deve ottenere un impasto omogeneo.  
Versare in teglia 60x40 e cuocere a 180-190°C per 15-20 minuti.  
Raffreddare a temperatura ambiente e tagliare in dischi da 20cm.

### INSERTO CROCCANTE AL LIMONE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE	Q.B.
----------------------------------	------

#### PREPARAZIONE

Stendere uno strato sottile sui dischi di financier alla nocciola.  
Porre in congelatore.

## LEMON CURD

---

### INGREDIENTI

SUCCO DI LIMONE	g 180
ZUCCHERO	g 50
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 180
UOVA	g 180
BURRO DI CACAO	g 30

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme succo, zucchero e uova.  
Cuocere a 82°C.  
Versare sul cioccolato e il burro di cacao ed emulsionare con frullatore a immersione.  
Riempire lo stampo di silicone, inserire il financier alla nocciola e congelare.

## GLASSA GIALLA

---

### INGREDIENTI

ACQUA - (1)	g 150
ZUCCHERO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 200
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ACQUA - (2)	g 132
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 250
COLORANTE - IDROSOLUBILE GIALLO	g 4

### PREPARAZIONE

Realizzare la massa di gelatina miscelando la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciarla raffreddare.  
Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio.  
Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina, il colorante e mixare con mixer ad immersione.  
Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.  
Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare la glassa a 32/34°C e glassarla la lemon curd ancora congelata.

Posizionare sul disco di base croccante e decorare con Dobra CHOCOLATE LIME.