

DOLCE PROVVIDENZA

Base Genoise al Lupino

- 6 Uova
- 90 g Farina di lupini
- 60 g Farina 00
- 120 g Zucchero Semolato
- 15 g olio extravergine d'oliva

Procedimento:

Montare le uova a temperatura ambiente insieme allo zucchero semolato in una planetaria, appena aumenteranno di tre volte il proprio volume, aggiungere fuori dalla planetaria con un aiuto di un cucchiaio piano piano le due farine (00 e Lupino) mescolando dal Basso verso l'alto, infine aggiungere a filo l'olio d'oliva. Foderare di carta forno una teglia e versarvi l'impasto e renderlo in altezza di circa 1 cm. Infornare per 5 minuti in forno già caldo a 200°.

Base Crema Limone

- 600 ml di succo di limone
- 30 g di scorza di limone intera
- 600 ml di panna (min. 30% di grassi)
- 2400 ml di latte intero
- 1200 g di zucchero semolato
- 480 g di farina 00
- 48 g foglio di gelatina

Procedimento:

Nel pentolino mettere, la panna metà dello zucchero (600g) ,il latte e le scorze di limone e portare a temperatura di 80°. Nel frattempo in una ciotola mettervi la farina e l'atra metà dello zucchero (600g) e unirvi il succo di limone, mescolare fino ad ottenere un impasto cremoso e liscio. In un'altra bacinella ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.

Appena il latte è arrivato a temperatura, togliere le scorze di limone e versarvi dentro a fiamma dolce il composto di farina e succo di limone, mescolare fino a che si addensi il composto, unirvi in fine la gelatina in fogli precedentemente ammollata in acqua e strizzata, mescolare il tutto per bene e far raffreddare la crema.

Base gelatina di Nespole

- 12 gr Gelatina in Fogli
- 500 gr Polpa di Nespola fresca o sciropata in purea
- 70 ml Acqua

Preparate la gelatina mettete a bagno i fogli di gelatina in acqua fredda per 5 minuti circa. Riscaldare l'acqua e quando sta per bollire toglietela dal fuoco e aggiungete i fogli di colla di pesce ben strizzati. Quando la gelatina è ben sciolta, unitela alla purea di nespola

Base Meringa Italiana

- 100 gr di albumi temp. Ambiente
- 200 gr di zucchero semolato
- 30 ml acqua

In una casseruola riunite lo zucchero e l'acqua, girando di tanto in tanto per farlo sciogliere. Quando lo sciroppo sarà giunto alla temperatura di 110° iniziate a montare gli albumi in una planetaria o con le fruste elettriche. Quando lo sciroppo avrà raggiunto la temperatura di 121° versatelo a filo sugli albumi, continuando a montare fino a completo raffreddamento. Dovrete ottenere una meringa lucida e bianca.

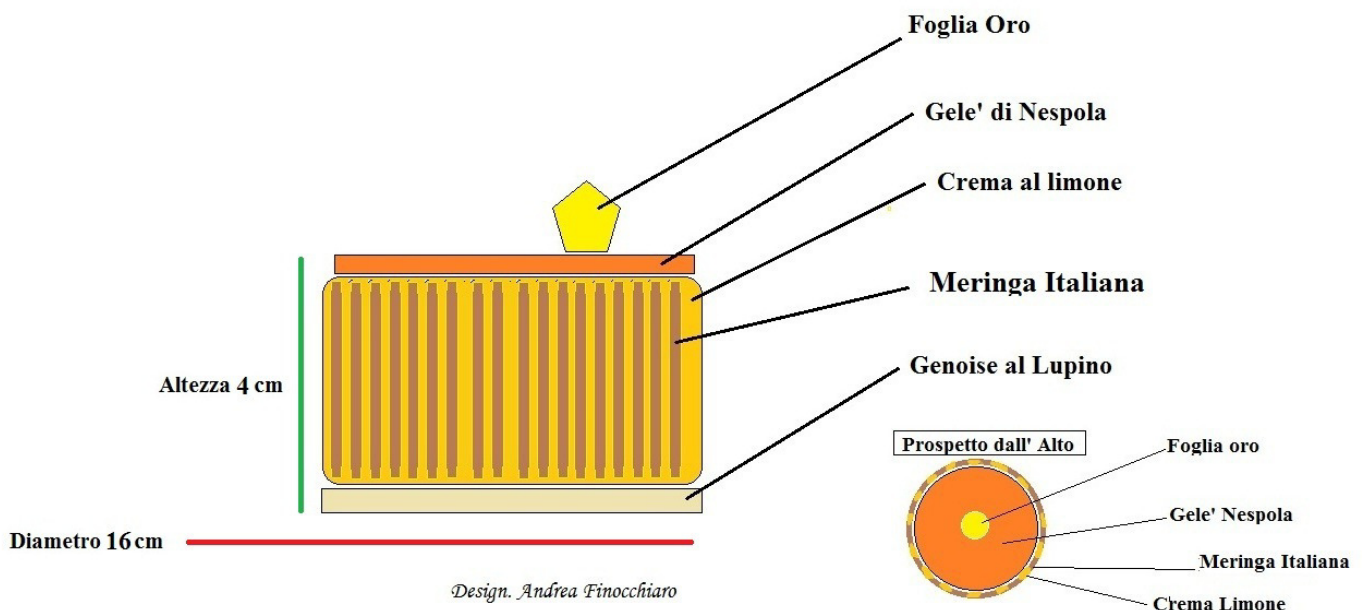
Le dosi sopra indicate sono realizzate per la produzione di questo quantitativo.

4 Torte Diametro 16 / Altezza 4

Procedimento

Utilizzando uno disco in acciaio da torta moderna bisogna rivestirlo internamente al suo interno con il nastro in Pvc per alimenti, poggiare il disco foderato su un vassoietto rotondo da 22 cm, nella base mettere un disco di base genoise della stessa grandezza del disco, aggiungervi con del sac a poche della crema al limone livellandola alla perfezione, appena livellata aggiungervi la gelatina di nespole. Far riposare in frigo per circa 1 ora. Sfoderare la torta togliendo il disco ed il rotolo in pvc, completare il bordo della torta aggiungendo la meringa all'italiana ed infine caramellarla con un cannello da cucina, completare nella parte superiore aggiungendo una fogliolina oro

STAMPO DA TORTA ROTONDO

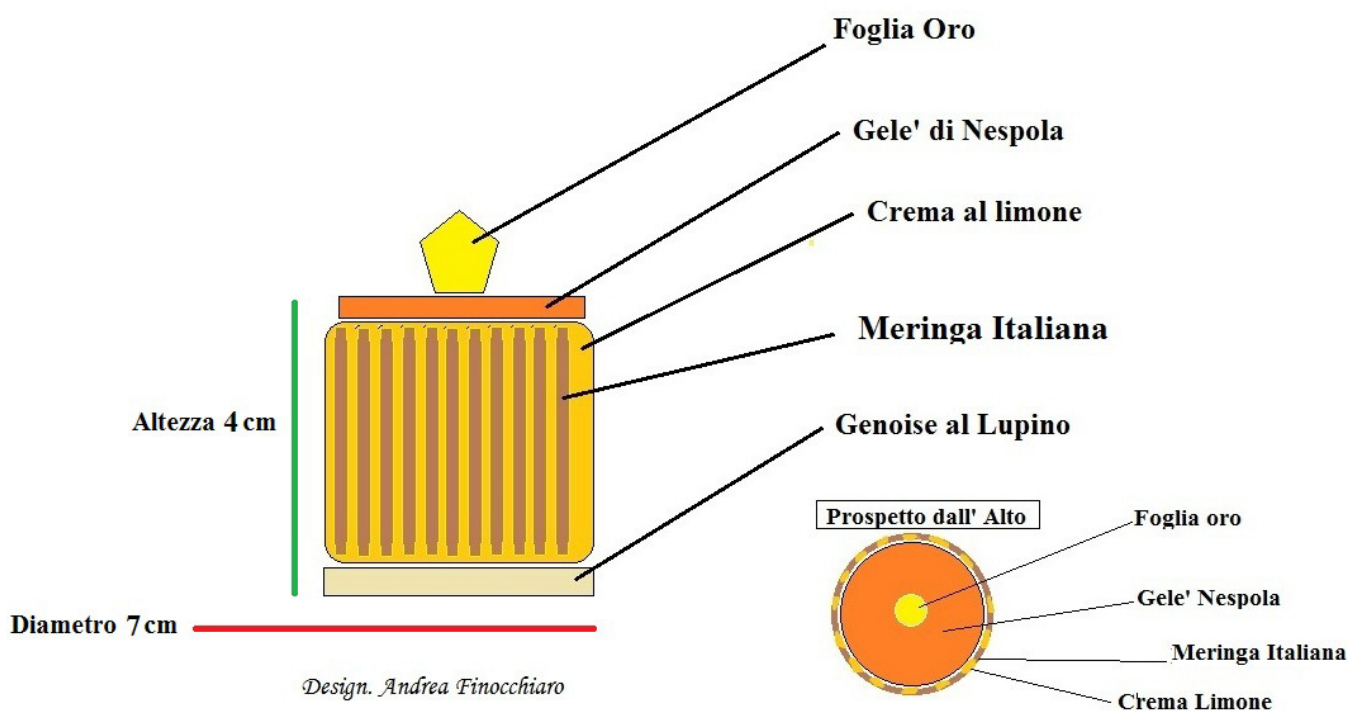


24 Monoporzioni a Piatto Diametro 7 / Altezza 4

Procedimento

Utilizzando uno disco in acciaio da torta moderna bisogna rivestirlo internamente al suo interno con il nastro in Pvc per alimenti, poggiare il disco foderato su un vassoietto rotondo da 12 cm, nella base mettere un disco di base genoise della stessa grandezza del disco, aggiungervi con del sac a poche della crema al limone livellandola alla perfezione, appena livellata aggiungervi la gelatina di nespole. Far riposare in frigo per circa 1 ora. Sfoderare la torta togliendo il disco ed il rotolo in pvc, completare il bordo della torta aggiungendo la meringa all' italiana ed infine caramellarla con un cannello da cucina, completare nella parte superiore aggiungendo una fogliolina oro

STAMPI DA MONODOSE A PIATTO



100 Miniporzioni da pasticceria Mignon Diametro 5 / Altezza 3

Procedimento

Utilizzando uno stampino da pasticceria anche usa e getta , mettere nella base un disco di base genoise della stessa grandezza dello stampo, aggiungervi con del sac a poche della crema al limone livellandola alla perfezione, appena livellata aggiungervi la gelatina di nespole. Far riposare in abbattitore o congelatore per circa 1 ora.

Sfoderare le monoporzioni togliendoli dallo stampo , metterle su di un piattino o pirottino da pasticceria mignon e completare il bordo aggiungendo la meringa all' italiana, infine caramellarla con un cannello da cucina, completare nella parte superiore aggiungendo una fogliolina oro

STAMPINI DA PASTICCERIA MIGNON

