adamance
fruits du bon sens

Cremoso al Limone

Descrizione

Riprendendo i codici e gli usi della crema al limone, definita anche cremoso al limone, abbiamo lavorato su una soluzione che valorizza maggiormente il profilo della frutta in purea.
L'uovo e il burro sono stati utilizzati storicamente come testurizzanti per addensare il succo di limone e renderlo cremoso ma, oltre alle loro caratteristiche tecniche, hanno anche un sapore e un colore marcati e lasciano poco spazio all'ingrediente che si vuole mettere in risalto.
Sono stati lavorati diversi elementi per valorizzare maggiormente il profilo del frutto, mantenendo al contempo la golosità! Il cioccolato Opalys aggiungerà non solo le caratteristiche delle materie secche del latte che si sposano così bene con l'acidità, ma anche il burro di cacao, che permetterà di fare a meno del burro, mantenendo integro il carattere fondente durante la degustazione e contribuendo quindi alla sensazione di cremosità.
Lo zucchero portato dal cioccolato dà un tocco in più a questa ricetta. Le uova vengono sostituite dagli albumi, che hanno proprietà di coagulazione abbastanza simili, ma un gusto molto più discreto. Poiché la percentuale di frutta è stata notevolmente aumentata, l'aggiunta di gelatina e konjac ci permette di stabilizzare l'importante quantità d'acqua.
Con questa ricetta, troverete un marcato profilo di frutta, una freschezza molto piacevole e la possibilità di declinare la classica versione giallo limone, in lime o addirittura frutto della passione.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Bicchierini

Cremoso al Limone

39% FRUTTA IN PUREA

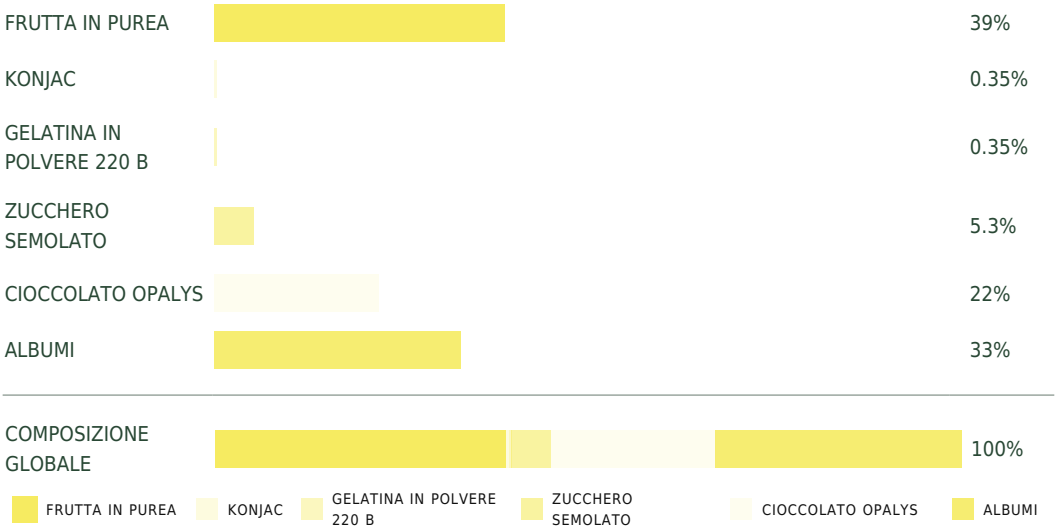
5.3% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Limone in purea, Albumi, Cioccolato OPALYS, Zucchero semolato, Konjac, Gelatina in polvere 220 B

CONGELABILE

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	53 g	5.3%
Gelatina in polvere 220 B	3.5 g	0.35%
Konjac	3.5 g	0.35%
Limone in purea	390 g	39%
Albumi	330 g	33%
Cioccolato OPALYS	220 g	22%

Procedimento

Mescolare lo zucchero, la gelatina e il konjac, versare a pioggia sul limone in purea mescolando per omogeneizzare bene, quindi attendere 15-20 minuti che la gelatina si idrati.
Scaldare a 85°C mescolando continuamente, versare sugli albumi e mixare nuovamente.
Scaldare a 82°C come una crema inglese.
Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso.
Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Conservare a 4°C.



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Limone Femminello

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Da frigo

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Intensità della frutta