

Tronchetto 100% limone

Ingrédients

- 2 uova
- 75g di zucchero
- 110g di burro
- 65g di succo di limone
- 50g di zucchero semolato
- 40g di tuorli (circa 2 a 3 tuorli)
- 50g di farina T55
- 45g di purea di mandorla
- 60g di cioccolato bianco ivoire
- 25g di crepes dentelles
- 90g di succo di limone giallo
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 75g di zucchero
- 15g di amido di mais
- 75g di burro
- 300g di panna liquida intera
- 25g di zucchero a velo

Préparation

1. Dopo il ceppo al pistacchio, ecco il ceppo 100% limone!
2. Un eccellente modo per concludere un pasto festivo con un dessert ben acidulo e pieno di energia
Attrezzatura: Stampo per ceppo Silikomart (ho utilizzato lo stampo senza tappetino con motivo) Stampo per inserto Sacchetti per pasticceria Bocchetta 12mm Ingredienti: Ho usato la purea di mandorla Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Ho usato il cioccolato Ivoire di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 1h10 + 15 minuti di cottura Per un ceppo di 25 cm: Insert lemon curd: 2 uova di zucchero di burro La scorza di due limoni di succo di limone Mescolare le scorze di limone con lo zucchero in una ciotola.
5. Aggiungere poi le uova e il succo di limone mescolando bene.
6. Addensare la crema a fuoco medio mescolando regolarmente.
7. Quando la crema è spessa, toglierla dal fuoco e aggiungere il burro a pezzetti.
8. Frullarla con un frullatore a immersione e versarla nello stampo per inserto.
9. Biscotto savoiardo: di albumi (circa 2 albumi) di zucchero semolato di tuorli (circa 2 a 3 tuorli) di farina T55 QS di zucchero a velo Iniziare preparando una meringa francese: montare gli albumi a neve, poi stringere aggiungendo lo zucchero in tre volte e aumentando progressivamente la velocità del robot.
10. La meringa è pronta quando è liscia, lucida e forma il beccuccio.
11. Poi, aggiungere i tuorli e montare di nuovo per alcuni secondi, giusto il tempo di incorporarli.
12. Finire incorporando delicatamente la farina setacciata con la spatola.
13. Distribuire il biscotto savoiardo su una placca foderata di carta da forno, formando un rettangolo delle dimensioni del vostro stampo per ceppo.
14. Spolverare con zucchero a velo due volte, quindi infornare nel forno preriscaldato a 180°C per 12 a 15 minuti.

15. Lasciare raffreddare.
16. Croccante mandorla & limone: di purea di mandorla di cioccolato bianco ivoire di crepes dentelles Le scorzette di un limone Sciogliere il cioccolato.
17. Aggiungere la purea di mandorla, poi le scorzette di limone e le crepes dentelles sbriciolate.
18. Stendere il croccante sul biscotto savoiaro tagliato alla giusta dimensione, quindi mettere tutto nel congelatore.
19. Mousse al limone: di succo di limone giallo Le scorzette di imoni gialli 1 uovo 1 tuorlo di zucchero di amido di mais di burro di panna liquida intera Mescolare lo zucchero con le scorzette.
20. Aggiungere l'uovo e il tuorlo, mescolare bene poi unire l'amido di mais e mescolare di nuovo.
21. Riscaldare il succo di limone, poi versare il liquido caldo sulle uova.
22. Rimettere tutto nel pentolino e addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
23. Fuori dal fuoco, aggiungere il burro a pezzetti e mescolare bene, oppure frullare con un frullatore a immersione.
24. Poi, coprire con pellicola a contatto e raffreddare completamente in frigorifero.
25. Poi, montare la panna liquida fino a ottenere una consistenza non troppo soda e incorporarla delicatamente alla crema al limone.
26. Passare immediatamente al montaggio.
27. Montaggio: Versare metà della mousse nello stampo.
28. Aggiungere l'inserito di lemon curd, quindi coprire con la mousse.
29. Terminare con il biscotto & croccante.
30. Mettere in congelatore fino a completo indurimento.
31. Finiture: di panna liquida di zucchero a velo Le scorzette di un limone Sformare il ceppo e metterlo in frigorifero per 3 a 4 ore.
32. Poi, montare la panna in panna montata, poi aggiungere lo zucchero a velo.
33. Distribuire la panna montata sul ceppo, poi spolverare con le scorzette di limone.
34. Infine, gustatevi!