

Rolo 100% Limão

Ingrédients

- 2 ovos
- 75g de açúcar
- 110g de manteiga
- 65g de suco de limão
- 50g de açúcar refinado
- 40g de gemas de ovo (cerca de 2 a 3 gemas)
- 50g de farinha T55
- 45g de purê de amêndoa
- 60g de chocolate branco ivoire
- 25g de crepes dentelle
- 90g de suco de limão amarelo
- 1 ovo
- 1 gema de ovo
- 75g de açúcar
- 15g de maizena
- 75g de manteiga
- 300g de creme líquido inteiro
- 25g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Após o tronco de pistache, aqui está o tronco 100% limão!
2. Uma excelente maneira de terminar uma refeição festiva com uma sobremesa bem ácida e cheia de energia
Material: Forma para tronco Silikomart (usei a forma sem tapete de padrão) Forma para insert Sacos de confeitaria Bico 12mm Ingredientes: Usei o purê de amêndoa Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Usei o chocolate Ivoire da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Misture as raspas de limão com o açúcar em um cul-de-poule.
5. Em seguida, adicione os ovos e depois o suco de limão, mexendo bem.
6. Engrosse o creme em fogo médio, mexendo regularmente.
7. Quando o creme estiver espesso, retire do fogo e adicione a manteiga em pedacinhos.
8. Misture com um mixer de imersão e em seguida despeje na forma para insert.
9. Comece preparando um merengue francês: bata as claras em neve, depois firme-as adicionando o açúcar em três vezes e aumentando progressivamente a velocidade do robô.
10. O merengue está pronto quando está liso, brilhante e forma o bico de pássaro.
11. Em seguida, adicione as gemas de ovo e bata novamente por alguns segundos, apenas o tempo de incorporá-las.
12. Termine incorporando delicadamente a farinha peneirada com a espátula.
13. Poche o biscoito cuillère em uma bandeja coberta com papel manteiga, formando um retângulo do tamanho da sua forma de tronco.
14. Polvilhe com açúcar de confeiteiro duas vezes e depois coloque no forno pré-aquecido a 180°C por 12 a 15 minutos.
15. Deixe esfriar.

16. Derreta o chocolate.
17. Adicione o purê de amêndoa, depois as raspas de limão e os crepes dentelle esmigalhados.
18. Espalhe o crocante sobre o biscoito cuillère cortado no tamanho adequado e coloque tudo no congelador.
19. Misture o açúcar com as raspas.
20. Adicione o ovo e a gema de ovo, bata bem e depois adicione a maizena e mexa novamente.
21. Aqueça o suco de limão, depois despeje o líquido quente sobre os ovos.
22. Despeje tudo de volta na panel e engrosse em fogo médio, mexendo constantemente.
23. Fora do fogo, adicione a manteiga cortada em pedaços pequenos e mexa bem, ou misture com o mixer de imersão.
24. Em seguida, cubra com filme contato e deixe esfriar totalmente na geladeira.
25. Em seguida, bata o creme líquido em chantilly não muito firme e incorpore delicadamente na creme de limão.
26. Passe imediatamente à montagem.
27. Montagem: Despeje metade da mousse na forma.
28. Adicione o insert de lemon curd e depois cubra com a mousse.
29. Termine com o biscoito e crocante.
30. Coloque no congelador até ficar completamente firme.
31. Desenforme o tronco e coloque na geladeira por 3 a 4 horas.
32. Em seguida, bata o creme em chantilly e adicione o açúcar de confeiteiro.
33. Aplique a chantilly no tronco e polvilhe com raspas de limão.
34. Por fim, delicie-se!