

FUSTO MILANO - Lemon

Tart 2021

Ricetta calcolata per:

Pasta frolla all Avena

276 g	24,46 %	Burro Latteria ElleetVire
184 g	16,30 %	Zucchero a velo
102 g	9,06 %	Farina di mandorle Pelata Dolce
4 g	0,36 %	Sale Marino Fino
102 g	9,06 %	Uova Miste Pastorizzate
255 g	22,64 %	Farina di Avena
204 g	18,12 %	Farina Primitiva tipo 1 "100"
1000,0 g		Peso totale

Procedimento:

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Ammorbidire il burro a 25°C. Aggiungervi lo zucchero a velo e le uova in una planetaria munita di foglia.

Amalgamare senza aggiungere bolle d'aria. Unire la farina di mandorla.

Legare il tutto con la prima quantità di farina (avena). Terminare l'impasto con la restante farina (Primitiva 1).

Conservare in frigorifero a +4°C almeno 3 ore quindi stendere il tutto a 2,5 mm circa 950g per foglio 60x40.

Cuocere in forno ventilato a 160°C valvola aperta.

Il tempo di cottura varierà in base alla dimensione, altezza, forma e dalla tipologia del forno utilizzato.

Crema di Cream Cheese al limone

203 g	25,51 %	Acqua minerale
203 g	25,51 %	Latte Intero Uht
41 g	5,10 %	Zucchero Cristallo
4 g	0,51 %	Pectina X58
41 g	5,10 %	Burro di cacao
304 g	38,27 %	American Cream cheese
750,0 g		Peso totale

Biscotto Amaretto al Limone

86 g	34,28 %	Albume d'uova Facilissimo
31 g	12,24 %	Zucchero Cristallo
3 g	1,37 %	Albuwhip
50 g	20,08 %	Farina di Mandorla Pelata

Procedimento:

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Setacciare la farina con la farina di mandorle e lo zucchero, aggiungere le zest di limone. Mescolare gli albumi in polvere con zucchero semolato.

60 g	24,00 %	Zucchero Cristallo
17 g	6,86 %	Farina Primitiva tipo 1 "100"
3 g	1,18 %	Zest di limone fresco d'Amalfi
250,0 g		Peso totale

Montare gli albumi a velocità moderata gli albumi a temperatura ambiente, appena la massa a preso 8 volte il volume iniziale unire con lo zucchero semolato in 4 volte in modo da ottenere una consistenza perfettamente liscia e al massimo del suo volume.

Una volta che gli albumi saranno ben montati e leggeri circa 12 volte il volume iniziale, amalgamare il composto di farine girando delicatamente.

Stendere il bisquit con l'aiuto di una spatola ed uno chablone da 16 rotondo a gomito su una placca munita di tappetino in silicone o carta forno. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C, valvola chiusa per 5 minuti; in seguito continuare la cottura per 8 minuti a 180°C circa valvola aperta.

Far raffreddare velocemente per bloccare la cottura

Il tempo di cottura varia in base alla dimensione, altezza, forma e tipologia del forno.

Terminata la cottura, appoggiare un altro silpat sulla superficie, girarlo su un'altra teglia, porre in abbattitore in modalità positiva a +4°C

Crema al limone Agar

345 g	26,43 %	Succo di limone Amalfi
9 g	0,68 %	Agar-agar
282 g	21,63 %	Zucchero Cristallo
282 g	21,63 %	Uova Miste Pastorizzate
94 g	7,21 %	Crema Yogurt Intero Greco
261 g	20,02 %	Burro Latteria ElleetVire
31 g	2,40 %	Zest di limone fresco d'Amalfi
1200,0 g		Peso totale

Procedimento:

Pesare separatamente tutti gli ingredienti.. Lavare bene i limoni, asciugarli con un panno, prelevare lo zest.

In una contenitore adatto mixare insieme i seguenti ingredienti succo di limone, agar agar, tuorlo e zucchero

In una casseruola adeguata cuocere a 90°C gradi i seguenti ingredienti: succo di limone, zucchero, tuorli ed il burro.

Una volta che la crema sarà a 45°C lo yogurt e le scorza di limone.

Far raffreddare almeno una notte in frigorifero a +4°C prima utilizzare

Glassa Neutra a Caldo

339 g	84,75 %	Absolute Crystal
61 g	15,25 %	Acqua
400,0 g		Peso totale

Procedimento:

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Scaldare in una pentola di giusta capienza l'Absolute Cristal e l'acqua.

Filtrare in un altro contenitore e coprire a contatto con un film.

Conservare in frigorifero almeno 12 ore.

1000 g	27,40 %	Pasta frolla all Avena
750 g	20,55 %	Crema di Cream Cheese al limone
250 g	6,85 %	Biscotto Amaretto al Limone
1200 g	32,88 %	Crema al limone Agar
400 g	10,96 %	Glassa Neutra a Caldo
50 g	1,37 %	Cubetti di limone Candita
3650,0 g		Peso totale

Montaggio:

1. Foderare gli stampi rotondi micro forati da 17 cm come di consueto con la pasta frolla.
2. Conservarli in frigorifero 20 minuti. Cuocerli in forno termo ventilato preriscaldato a 160°C per 20 minuti circa.
3. Una volta cotti farli raffreddare impermeabilizzare con il burro di cacao.
4. Dressare circa 150 g di cream cheese ed il limone candito. far raffreddare.
6. Adagiare il biscotto amaretto alla mandorla, e terminare con la crema al limone. far raffreddare.

Finizione e servizio:

1. Colorare con dell'oro metallizzato la glassa a freddo e nappare la superficie.

Temperatura di degustazione

Servire a temperatura di 4°C.