



Una foto scattata durante il workshop di Vincent Boué

# Crostatina al limone ghiacciata

Ricetta di Vincent Boué, Meilleur Ouvrier de France



## Cre moso gelato limone e yuzu

- 200 g Succo di limone Femminello (Adamance)
- 55 g Uova intere
- 50 g Sciroppo di glucosio atomizzato (DE33) SOSA
- 50 g Destrosio SOSA
- 30 g Massa di gelatina
- 200 g Cioccolato Opalys 33% Valrhona
- 200 g Inspiration Yuzu Valrhona
- 200 g Panna 35% MG
- 15 g Zucchero invertito SOSA

**800 g** Peso totale

Scaldare il succo di limone con gli zuccheri. A 45 °C, aggiungere le uova e cuocere a 85 °C. Montare a nastro e aggiungere la massa di gelatina.

Mixare.

Versare sul cioccolato ed emulsionare.

Aggiungere la panna fredda e mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere lo zucchero invertito a freddo.

Montare, ricoprire con della pellicola a contatto e lasciar cristallizzare per almeno 12 ore.

## Sorbetto tutta frutta limone Femminello Adamance

- 500 g Succo di limone Femminello (Adamance)
- 351 g Saccarosio
- 100 g Sciroppo di glucosio atomizzato (DE33) SOSA
- 33 g Inulina SOSA
- 5 g ProSORbet 5 Sosa
- 677 g Acqua
- 1/2 g Scorza di limone

**1666 g** Peso totale

Preparare la miscela per il sorbetto e grattugiare con una grattugia microplane la scorza di mezzo limone, lasciar riposare per almeno 1-4 ore, aggiungere il succo di limone, mixare, mantecare, congelare.

## **Meringa italiana al limone**

**150 g Albumi**

**300 g Saccarosio (zucchero bianco in polvere)**

**100 g Acqua pura**

**1 g Scorza di limone (non trattato)**

**551 g Peso totale**

Cuocere l'acqua e lo zucchero.

Quando lo sciroppo raggiunge 110 °C, montare gli albumi nella ciotola dello sbattitore.

Versare lo zucchero cotto sugli albumi quando la temperatura sarà intorno ai 117 °C/120 °C.

Sbattere finché la meringa non si sarà raffreddata completamente. Il suo aspetto è molto denso, lucido e si vedono diverse punte.

Aggiungere la scorza di limone non trattato.

Lisciare e asciugare.