



CATEGORÍA

Pastelería, Postres



EVENTO

Verano

POSTRE FRÍO DE LIMÓN

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.125
Agua	0.210
Relleno Lemon Cream Bakels	0.100
Jugo de Limón Natural	0.025
Peso total:	0.460

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Limones Naturales	0.360
Peso total:	0.360

MÉTODO

Decoración

- Lavar y desinfectar los limones.
- Luego cortar la parte superior y reservar.
- Luego con ayuda de una cuchara, se debe ahuecar cada limón para retirar la pulpa.
- Reservar jugo de limón.

Base

- En el bowl de la batidora verter agua fría (entre 8 a 10°C).

- Incorporar polvo de Instant Cream Estándar y mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 minutos.
- Luego incorporar Relleno Cremoso Lemon Cream y el jugo de limón.
- Mezclar durante 1 minuto.

Montaje

- Utilizar una manga repostera y una boquilla risada.
- Luego rellenar los limones con la crema sabor limón.
- Refrigerar.
- Decorar con hoja de menta y la parte superior de los limones, reservada previamente.

(Receta para 6 unidades)