

CREMA AL LIMONE

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 19.02.2018

Ingredienti per 4 Porzioni/0,4 l al 100% (quantità netta)

0,12 l		Latte
60 g	5701A	Zucchero
15 g		Crema vaniglia in polvere
60 g	3609	Tuorlo d'uovo pastorizzato
0,5 dl	5801	Succo di limone
0,5 pz.	5733B	Limone (scorza)
5 g		Gelatina in fogli
		MERINGAGGIO
60 g	3610	Albume d'uovo pastorizzato
60 g	5701A	Zucchero

Mise en place

- Mettere la gelatina a bagno nell'acqua fredda.

Preparazione

- Portare i 9/10 del latte a ebollizione.
- Mescolare lo zucchero, la polvere vaniglia ed il resto del latte.
- Incorporare al latte e riportare ad ebollizione.
- Mescolare i tuorli con il succo di limone e la scorza, aggiungere al latte e riportare ad ebollizione.
- Aggiungere la gelatina sgocciolata, passare al chinois fine.
- Montare gli albumi a neve con lo zucchero ed incorporare alla crema ancora tiepida.
- Lasciar raffreddare.

Osservazioni

- Questa ricetta può essere preparata anche con delle arance al posto dei limoni.
- Se questa crema viene servita in coppette si può diminuire la quantità di gelatina.