

Semifrío de limón, arándanos y lavanda

con MELLA TOP BISKUIT y 33 DREIDOPPEL

Bizcocho de limón

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,008 kg
Total	0,908 kg

- Montar los ingredientes unos 6 minutos a velocidad rápida.
- Extender en planchas de 1 cm de grosor.
- Cocer a 250 °C durante 5 – 6 minutos y dejar enfriar.
- Cortar bases de 60 x 20 cm.

Mousse de limón*

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA LIMÓN	0,025 kg

<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,750 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA LIMÓN.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta conseguir una textura homogénea.

* También se puede elaborar con FOND ROYAL LIMÓN CL.

Mousse de arándanos y lavanda

Agua (templada)	0,125 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,100 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,030 kg
PASTA LAVANDA	0,010 kg

<u>Nata semimontada sin azúcar</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	0,765 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO, PASTA ARÁNDANOS y PASTA LAVANDA.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta conseguir una textura homogénea.



IREKS IBERICA, S.A.
 Parc Tecnològic del Vallès
 C/Argenters 4, Edificio 2
 Apartado de correos 251
 08290 Cerdanyola del Vallès
 ESPAÑA
 Tel.: +34 93 594 69 00
 Fax: +34 93 691 67 00
 info@ireks-iberica.com
 www.ireks-iberica.com

Glaseado de lavanda

Leche	0,350 kg
Leche en polvo	0,056 kg
Nata	0,600 kg
Azúcar	0,450 kg
Glucosa	0,185 kg
Chocolate blanco	0,410 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,410 kg
<u>Solución SANETT (2-1 agua - SANETT)</u>	<u>0,360 kg</u>
Total	2,821 kg
PASTA LAVANDA	0,300 kg

- Hervir la leche, la leche en polvo, la nata, el azúcar y la glucosa.
- Escaldar el chocolate, emulsionar con el túrmix e ir añadiendo NAPPAGE NEUTRO y la solución SANETT.
- Añadir PASTA LAVANDA y mezclar hasta homogeneizar.
- Bañar a unos 30 °C.

Proceso de elaboración final

- Colocar una base gruesa de bizcocho de limón en un molde de 60 x 20 cm y disponer por encima una capa de mousse de limón.
- Colocar una base de bizcocho delgada encima y cubrir con la mousse de arándanos y lavanda. Alisar y congelar.
- Una vez congelado, cubrir con una fina capa de glaseado de lavanda.
- Desmoldar, cortar en porciones del tamaño deseado y decorar al gusto con BLANCOLADINO y flores de lavanda.



IREKS IBERICA, S.A.
 Parc Tecnològic del Vallès
 C/Argenters 4, Edificio 2
 Apartado de correos 251
 08290 Cerdanyola del Vallès
 ESPAÑA
 Tel.: +34 93 594 69 00
 Fax: +34 93 691 67 00
 info@ireks-iberica.com
 www.ireks-iberica.com

