

Delizia al Limone

dosi per 25 monoporzioni

ricetta dei maestri
Andrea e Nicola Pansa

INGREDIENTI Pan di Spagna

9 Uova
40 g Zucchero da montare con gli albumi
60 g Zucchero da montare con i tuorli
10 g Aceto di vino bianco
5 g Succo di limone di Villa Paradiso
120 g Farina
15 g Fecola di patate

INGREDIENTI Crema pasticcera

1000 g Latte fresco intero
300 g Zucchero
40 g Amido di riso
90 g Amido di mais
260 g Tuorli
1 Baccello di vaniglia del Madagascar
Buccia di ½ limone di Villa Paradiso

INGREDIENTI Pasta Limone

100 g Limoni di Villa Paradiso
100 g Zucchero semolato

INGREDIENTI Crema al limone

1000 g Crema pasticcera
120 g Pasta di limone
100 g Panna montata 35% m.g.

INGREDIENTI Nappaggio

1000 g Panna fresca 35% m.g.
100 g Zucchero semolato
100 g Crema pasticcera
150 g Pasta di limone
50 g Limoncello
Latte fresco q.b.

INGREDIENTI Bagna al limoncello

100 g Acqua
50 g Zucchero
50 g Limoncello (40°)

PROCEDIMENTO

PAN DI SPAGNA

Prendere 7 uova, separare i tuorli dagli albumi e metterli in due recipienti diversi.

Porre le 2 uova restanti (intere) nel recipiente contenente i tuorli.

Mettere gli albumi in planetaria insieme al succo di limone e cominciare a montare a bassa velocità utilizzando la frusta.

Trascorsi due minuti, aggiungere lo zucchero e continuare a montare a media velocità.



PROCEDIMENTO (PAG. 2)

A metà montatura aggiungere l'aceto, aumentando la velocità della planetaria, e montare fino a quando l'albume non risulterà ben sodo. Nel frattempo battere a mano con una frusta i tuorli insieme allo zucchero, facendo in modo che lo zucchero si amalgami bene.

Continuando a battere a mano, in maniera energica, aggiungere la farina e la fecola e proseguire fino a quando non si otterrà un impasto liscio.

Una volta che le masse saranno pronte, unirle con un movimento dal basso verso l'alto, in modo che gli albumi non si smontino. Mettere l'impasto ottenuto in una sac à poche e riempire le cupole di silicone.

Infernare a 190°C per 30 minuti.

CREMA PASTICCERA

Riscaldare il latte insieme alla buccia di limone. In un altro contenitore adatto alla cottura, amalgamare lo zucchero con i tuorli e gli amidi, versando, poco per volta, il latte caldo, in modo da ottenere una pastella senza grumi.

Quando la pastella sarà pronta, aggiungere i semi del baccello di vaniglia e il latte restante.

Mettere la pentola sul fornello con fuoco medio e portare ad ebollizione.

Versare la crema calda in un recipiente sufficientemente largo e far raffreddare in abbattitore.

PASTA LIMONE

Lavare bene i limoni, tagliarli a fette, denocciolarli e passarli al cutter con lo zucchero fino ad ottenere un composto liscio.

CREMA AL LIMONE

In una ciotola amalgamare la crema pasticcera con la pasta di limone.

Quando la crema sarà pronta, aggiungere la panna fresca montata.

Con una sac à poche riempire le cupole di pan di Spagna con la crema al limone.

PROCEDIMENTO (PAG. 3)

NAPPAGGIO

Montare a lucido la panna e lo zucchero e amalgamarli alla crema pasticcera.

Successivamente aggiungere la pasta di limone, il limoncello e il latte fresco e mescolare fino ad ottenere una salsa dalla consistenza desiderata.

BAGNA AL LIMONCELLO

In una pentola versare l'acqua e lo zucchero e portare a ebollizione.

Quando lo sciroppo si sarà raffreddato, unire il limoncello.

PROCEDIMENTO, ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Bagnare le cupole di pan di Spagna, precedentemente farcite con la crema al limone, utilizzando la bagna al limoncello, immergerle nel nappaggio e poggiarle su un vassoio.

Infine, decorare con zeste di limone di Villa Paradiso.