
SUAU DE LLIMONA AMB POMA BAKELS 90%

SABLE AMETLLA

240 g mantega FLECHARD Lingot

180 g sucre glace Labora

4 g sal fina

60 g ametlles en pols

100 g ou sencer

470 g farina Schapfen Mühle Weizenmhel type 550



-Posar-ho tot a la batidora excepte la mantega i els ous. Afegir la mantega a poc a poc i al final els ous. Estirar, refredar i coure.

CREMA DE PRALINÉ

90 g nata Castillo Fresca 35%

4 g gelatina en fulles

610 g Praliné d'ametlla WEISS

305 g nata Castillo fresca 35%

-Escalfar els 90 gr de nata per desfer la gelatina. Emulsionar amb el praliné i afegir els 305 gr de nata freda.

LA POMME 7/7 – POMA 90% BAKELS

-Posar sobre la base del praliné

MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA 35% WEISS

390 g llet sencera Asturiana

3 baines de vainilla

12 g gelatina en fulles

500 g Cobertura Blanca ANEO 34% WEISS

540 g nata Castillo fresca 35%

-Escalfar la llet amb la vainilla i desfer la gelatina. Emulsionar amb la xocolata i barrejar amb la nata semi montada.