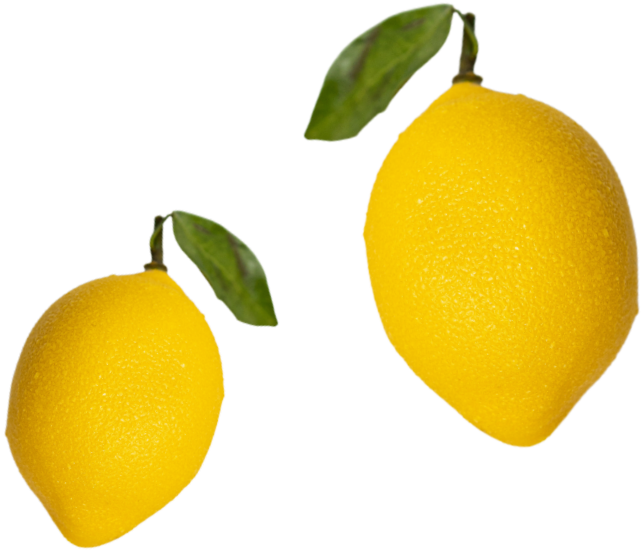
LIMÃO

Tuani Bonamini

MONTAGEM

Iniciar elaborando a ganache montada 12 horas antes de começar os demais processos.
Elaborar a enrobage. Reservar em temperatura ambiente.
Elaborar o recheio de limão e congelar.
Montar a ganache, na batedeira, com o batedor globo. Aplicar na forma e colocar o recheio previamente congelado. Completar com a ganache. Congelar.
Com os doces congelados, aplicar a enrobage (30ºC). Deixar na geladeira por 15 minutos.
Utilizando um papel toalha, retirar o excesso de água dos doces e aplicar pulverização a 45ºC e depois o pó de ouro.



LIMÃO

Juani Bonamini

GANACHE MONTADA DE LIMÃO

384g de Nestilly ou creme de leite 35%
236g de chocolate branco
152g de sumo de limão
11,2g de massa de gelatina

Pesar o creme de leite.
Em outro recipiente, pesar o suco de limão.
Pesar a massa de gelatina.
Pesar o chocolate e reservar.

Ferver o creme de leite, verter sobre a gelatina e homogeneizar. Verter a mistura sobre o chocolate e mixar.
Adicionar o suco de limão, mixar e reservar 8-10 horas.

RECHEIO DE LIMÃO

150g de sumo de limão
50g de gomos de limão
50g de cascas de limão
35g de açúcar refinado
20g de hortelã
1,6g de goma xantana
1,5g de pectina

Em uma panela, levar as cascas para ferver, e realizar 3 ataques de água, trocando a água em cada fervida. Cortar as cascas em cubos pequenos e reservar.
Pesar o suco de limão.
Pesar a goma.
Pesar o açúcar.
Pesar a polpa.
Pesar a hortelã.

Em outra panela, ferver o açúcar e o suco de limão, assim que dissolver completamente o açúcar, adicionar a pectina e mexer por mais um minuto. Retirar do fogo, acrescentar a goma e mixar.
Adicionar os cubos da casca, os gomos e a hortelã, e misturar. Aplicar no molde e congelar.

LIMÃO

Tuani Bonamini

ENROBAGE

Em um bowl, pesar o chocolate e a manteiga de cacau e derreter. Aplicar a 30-32ºC.

250g de chocolate branco
60g de manteiga de cacau

PULVERIZAÇÃO

Derreter chocolate com manteiga de cacau e aplicar a 45ºC no doce congelado.

100g de chocolate branco
100g de manteiga de cacau OU
200g de óleo de girassol
4g de corante amarelo

BRILHO

Pesar o álcool cereal com pó dourado, misturar e borrifar no doce.