



lemon curd

sottovuoto



ingredienti

Succo di limone:	0.250 kg
Uova:	4 pz
Zucchero:	0.180 kg
Burro:	0.233 kg
Gelatina in fogli:	0.002 kg

Ventola: indica il livello di velocità della ventola con numeri progressivi.
Sfiato: A sfiato aperto, B sfiato chiuso
Metodo: C metodo a convezione, V: metodo a vapore, M: metodo misto

Fase	Temp.	Minuti	Umidità	Ventola	Sfiato	C/M/V	Teglie	Finitura
1	75	60	100%	1	C	V	1	---

preparazione

Mettere a bagno la gelatina in acqua e ghiaccio per farla sciogliere.

Mettere tutti gli ingredienti assieme in un sacchetto sottovuoto per cottura. Sigillare il sacchetto.

cottura

Procedere alla cottura secondo i parametri indicati.

A cottura terminata passare la crema attraverso un passino e raffreddarla per almeno 2 ore in frigo.

mis en place

Servire la crema fredda.

note

Teglia: inox forata gn 1/1 + sacchetto sottovuoto per cottura

Quantità: 30 pz fingerfood