

Cirrus

Composición	
Frambuesa	15 g
Nata avainillada	50 g
Interior Lemon Pie	30 g
Merengue	20 g
Base brisa de pistacho	5 g
TOTAL	120 g



Medidas:

Ancho: 80 mm

Largo: 80 mm

Alto: 70 mm

Receta nata avainillada

Ingredientes	
Nata UHT 35% MG Puratos	500 g
Azúcar	40 g
Vaina de vainilla	1 ud
TOTAL MASA	540 g

Método

- Semimontar **Nata UHT 35% MG Puratos** con la vaina de vainilla raspada y el azúcar.

Receta interior Lemon Pie

Ingredientes	
Deli Lemon Pie	c/s

Método

- Rellenar semiesferas de silicona de unos 3cm de diámetro y hornear a 180 °C unos 12 minutos.
- Congelar.

Receta merengue suizo

Ingredientes	
Clara de huevo	250 g
Azúcar	500 g
TOTAL MASA	750 g

Método

- Calentar todos los ingredientes a 70 °C.
- Montar y enfriar el merengue.
- Escudillar sobre una cúpula (8cm) de silicona.
- Secar en el horno a 90 °C durante 2 horas.

Receta base brisa de pistacho:

Ingredientes	
Patacrout	1000 g
Mimetic Control	400 g
Huevo	100 g
Polvo de pistacho	50 g
TOTAL MASA	1,550 Kg

Método

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Laminar a 3mm y cortar círculos de 8cm.
- Hornear a 180 °C durante unos 13 minutos.

Montaje:

- Disponer del merengue seco y rellenar con el Deli Lemon Pie cocido, agregar la nata avainillada, poner la frambuesa y cerrar la base brisa de pistacho.