

Cúpula de chocolate blanco, avellana y lima kaffir

| Composición | |
|-----------------------------------|------------|
| Base bretona de lima | 25g |
| Relleno Lemon Pie | 15g |
| Mousse de avellana | 10g |
| Mousse choco blanco y lima kaffir | 15g |
| Glaseado de limón | 5g |
| Decoración | 5g |
| TOTAL MASA | 75g |

Ancho: 0mm Largo: 10 mm Alto: 0 mm



Receta base bretona de lima

| Ingredientes | Cantidad | Método |
|----------------------|----------|--|
| Satin Moist Vainilla | 500g | Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. |
| Patacrout | 500g | Laminar a 6mm y cortar piezas de 10cm. |
| Mimetic Control | 250g | Poner en un aro untado con grasa. |
| Agua | 110g | Hornear a 180° C ±15-16 minutos. |
| Lima rallada | 2g | |

Receta mousse de avellana

| Ingredientes | Cantidad | Método |
|------------------------------|----------|--|
| Nata montar 35% m.g. Puratos | 500g | Mezclar la leche y Bavaois Neutro. |
| Leche | 125g | Incorporar el praliné y por último la nata semi montada. |
| Praline Patisfrance Hazelnut | 150g | |
| Bavaois Neutro | 125g | |

Receta Mousse de chocolate blanco y lima kaffir

| Ingredientes | Cantidad | Método |
|------------------------------|----------|---|
| Nata montar 35% m.g. Puratos | 500g | Mezclar el zumo de lima, Bavaois Neutro y Deli Lemon Pie . |
| Deli Lemon Pie | 100g | Incorporar el chocolate blanco fundido y por último la nata semi montada. |
| Belcolade Blanc Selection | 150g | |
| Lima kaffir | 25g | |
| Bavaois Neutro | 50g | |

Montaje:

Rellenar semiesferas de 3cm con **Deli Lemon Pie**. Congelar bien.

Realizar la mousse de avellana, rellenar una semiesfera de 5 cm, añadir al interior congelado de lemon pie, alisar y congelar de nuevo.

Realizar la mousse de chocolate blanco y lima kaffir, poner en una semiesfera de 9cm, añadir al interior congelado de praliné y lemon pie, alisar y congelar de nuevo.

Disponer de la base de galleta crujiente.

Poner encima la semiesfera glaseada con **Miroir Glassage Neutro** coloreado con **Deli Lemon Pie**, polvo de oro y aromatizada con **Aromatic Limon**.

Poner un puntito de merengue seco, un rodada de limón deshidratada y una rejilla de chocolate elaborada con **Belcolade Noir Selection**.