

Sablé Citron

Composición	
Sable Bretón	350 g
Merengue	125 g
Crema de limón	245 g
TOTAL MASA	720 g



Medidas:

Ancho: 180 mm

Largo: 180 mm

Alto: 50 mm

Receta sable bretón:

Ingredientes	
Satin Moist Vainilla	500 g
Patacrout	500 g
Mimetic Control	400 g
Huevo	100 g
Impulsor	15 g
TOTAL	1,515 Kg

Método

- Añadir todos los ingredientes en la batidora con la pala y mezclar a 1ª velocidad hasta obtener una masa homogénea.
- Laminar a 0,8mm e insertar en un marco de 18x18cm.
- Cocer a 180°C durante 25 minutos.

Receta crema de limón:

Ingredientes	
Cremfil Silk	1000 g
Delicitron	500 g
TOTAL	1,500 Kg

Método

- Mezclar todo y usar

Receta merengue Ovablanca:

Ingredientes	
Merengue Ovablanca	1000 g
Agua caliente	750 g
TOTAL	1,750 Kg

Método

- Poner el agua y **Merengue Ovablanca** en el perol de la batidora y montar hasta obtener la textura.
- Escudillar y flambeare con soplete.

Acabado:

- Decorar con ralladura de lima, dados de limón confitados y unos discos de chocolate **Belcolade Noir Selection J**