

L'ARTE DEL BANCHETTO

# TORTA AL LIMONE



Una ricetta originale di David Briand  
Chef Pasticcere dell'École Valrhona  
Ricetta calcolata per 24 dessert



“ Per dei banchetti più classici la ricetta si declina in tortine tonde. Può anche essere eseguita come parte per cocktail o destrutturata in bicchierino. È inoltre possibile utilizzare la pasta sablé per molte altre ricette. ”

### CREMA LIMONE

485 g succo di limone  
2 g scorze di limone  
155 g zucchero semolato  
485 g uova intere  
15 g gelatina  
20 g BURRO DI CACAO  
440 g CIOCCOLATO  
ARIAGA BLANC 30%  
o 395 g IVOIRE 35%

- ! Lavare i limone e sbucciarli.
- ! Prelevare il succo di limone, aggiungere lo zucchero, le scorze e le uova.
- ! Cuocere lentamente a fuoco basso fino a quando la miscela inizia ad addensarsi, e arrestare la cottura non appena inizia a bollire.
- ! Incorporare la gelatina reidratata.
- ! A poco a poco versare sopra il cioccolato e il burro di cacao sciolti, producendo un'emulsione.
- ! Mixare per completare l'emulsione.
- ! Mettere in frigorifero o colare.

### PASTA SABLEE MANDORLE

210 g burro disidratato 84%  
160 g zucchero a velo  
55 g farina di mandorle  
4 g sale  
90 g uova intere  
105 g farina T55  
310 g farina T55

- ! Procedere ad una prima miscela con il burro ammorbidito, il sale da cucina, lo zucchero a velo, le mandorle tritate, le uova e la piccola quantità di farina. Attenzione a non montare!
- ! Quando l'impasto è omogeneo, aggiungere il resto della farina, in maniera rapida.
- ! Refrigerare o stendere immediatamente.

### MERINGA FRANCESE

165 g albumi  
155 g zucchero semolato  
155 g zucchero a velo

- ! Montare gli albumi a bassa velocità, per ottenere un'alveolazione regolare, aggiungere lo zucchero a poco a poco per ottenere degli albumi con una consistenza come la schiuma da barba.
- ! Aggiungere delicatamente lo zucchero a velo con la spatola flessibile.
- ! Utilizzando una spatola, stendere la meringa a circa 2 mm su una tela siliconata.
- ! Cospargere di zucchero a velo.
- ! Cuocere in forno a 120°C per 30 minuti, poi mettere al riparo dall'umidità.

### GEL ABSOLU BASILICO LIMONE

405 g GLASSA NEUTRA  
ABSOLU CRISTAL  
2 g scorze di lime  
8 g basilico  
65 g succo di lime

- ! Mixare tutti gli ingredienti insieme e conservare.

---

### MONTAGGIO E FINITURA

Realizzare la crema al limone e colarla in un quadro per ganache ad un'altezza di 10 mm (ref. 3457). Congelare.  
Ritagliare dei rettangoli di 15 x 3 cm. Preparare la pasta frolla poi stenderla tra due fogli chitarra (circa 3 mm) e congelare.  
Poi ritagliare dei rettangoli di 2,5 x 15 cm. Cuocere su tappetino micro perforato a 160°C per circa 18 minuti in forno ventilato.  
Glassare leggermente il rettangolo di crema al limone e posizionarlo tra due rettangoli di pasta frolla alle mandorle (vedi foto).  
Dressare al centro del piatto sulla fetta. Al momento di servire, spezzare dei pezzi di meringa e di cioccolato quindi disporli in maniera irregolare sulla crema al limone. Dressare un tratto di Absolu Cristal al basilico parallelamente al dessert.  
Finire con qualche scorza di lime.

Per la decorazione al cioccolato :  
Stendere sottilmente tra due fogli chitarra del cioccolato temperato bianco.  
Lasciare cristallizzare.

**COSTRUITE E SMONTATE** il piatto durante la creazione, e scattate la foto.  
Ora pensate in quante componenti può essere preparato in anticipo  
e quanto velocemente il piatto può essere finalizzato.