



# Lecca Lecca Apollo



*Rémi Montagne*  
**CHEF PASTICCERE ESECUTIVO**  
 ÉCOLE VALRHONA

## GANACHE LIMONE BASILICO

150 g	Zucchero semolato
25 g	Glucosio
50 g	Acqua
250 g	Succo di limone giallo
330 g	OPALYS 33%
10 g	Basilico (facoltativo)
40 g	Burro liquido chiarificato
2	Scorze di limone
855 g	Peso totale

Fate cuocere lo zucchero, il glucosio e l'acqua a 185°C. Stemperare con il succo di limone giallo intiepidito. Ricuocere il tutto a 103 °C, fermare la cottura e lasciare ricadere la temperatura a 75/80 °C prima di realizzare un'emulsione sul cioccolato fuso. Aggiungere le scorze e il basilico quindi mixare. A 35 °C passare al colino cinese, quindi incorporare il burro liquido. Mixare ancora. Attenzione: la temperatura della ganache durante il riempimento delle sfere cave inferiore a 30 °C.

## MERINGA LIMONE

80 g	Albumi
170 g	Zucchero a velo
2 g	Acido citrico
5 g	Succo di limone giallo
1	Scorza di limone giallo
257 g	Peso totale

Mettere gli albumi, lo zucchero a velo e la scorza di limone nella ciotola della planetaria. Scaldare a bagnomaria e mescolare fino a raggiungere una temperatura di 55/60 °C. Aggiungere il succo di limone, l'acido citrico e sbattere. Stendere e cuocere circa 2 ore a 100 °C.

## MISCELA PER PISTOLA OPALYS

150 g	Burro di cacao
350 g	OPALYS 33%
500 g	Peso totale

Far sciogliere tutti gli ingredienti. Temperare la miscela a 30/32 °C. Filtrare prima dell'utilizzo.

## MONTAGGIO E FINITURA

### QB OPALYS 33%

Riempire i gusci vuoti con la ganache.  
 Lasciare cristallizzare per 12-24 ore a 17 °C e 60% di igrometria.  
 Con una tasca realizzare un punto con la copertura temperata sui lecca lecca per chiudere.  
 Inserire immediatamente, prima della cristallizzazione, un bastoncino per lecca lecca.  
 Per terminare i lecca lecca, immergerli nella copertura temperata.  
 Cospargere subito di scaglie di meringa.  
 Ricoprire una seconda volta con la miscela della pistola.