



DELIZIA AL LIMONE



[VaGLiaTO FiNE](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[ALFONSO PEPE - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Pan di spagna

- 200 g Uova
- 100 g Tuorlo
- 100 g Zucchero Vagliato Fine
- 50 g Farina bianca 00
- 50 g Fecola di patate
- 2 g Lievito chimico in polvere

Crema pasticcera

- 250 g Latte fresco intero
- 1/2 Baccello di vaniglia
- 1 Scorza di limone
- 75 g Tuorlo
- 100 g Zucchero Vagliato Medio
- 25 g Farina bianca

Aroma limone

- 150 g Limone fresco della costiera Amalfitana
- 150 g Zucchero Vagliato Fine
- 100 g Zucchero Fondente in Polvere

Bagna al liquore limoncello

300 g Acqua
250 g Zucchero Vagliato Medio
200 g Limoncello a 40°

Crema leggera al limone

400 g Crema pasticcera
600 g Panna fresca 38% m.g.
150 g Aroma limone

MONTAGGIO DEL DOLCE

Q.b. Panna liquida
Q.b. Zeste di limone

Procedimento

- 1. Pan di spagna**

Montate uova e tuorli con lo zucchero. Unite, mescolando delicatamente con una spatola, farina, fecola e lievito chimico precedentemente setacciati assieme. Con una sac a poch riempite le semisfere di un tappeto in flexipan ed infornate 170°C per circa 30 minuti.
- 2. Crema pasticcera**

In un tegame sul fuoco, portate ad ebollizione il latte con la polpa di vaniglia e la scorza di un limone. In un recipiente, mescolate i tuorli, lo zucchero e la farina. Appena il latte bolle, togliete la buccia di limone e versatelo sul composto di tuorli. Cuocete fino a raggiungere la temperatura di 82°C. Togliete dal fuoco, versate la crema in una teglia e coprite con pellicola a contatto fino a raffreddamento.
- 3. Aroma limone**

Lavate i limoni, tagliateli a pezzetti e togliete i semi. In una bacinella mescolate i limoni con lo zucchero vagliato fine, lo zucchero fondente in polvere e frullate il tutto fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo.
- 4. Bagna al liquore limoncello**

Versate in un tegame acqua e zucchero e scaldate sul fuoco ottenendo uno sciroppo. Lasciate raffreddare ed unite il liquore.
- 5. Crema leggera al limone**

Montate la panna. In un altro recipiente, mescolate l'aroma limone alla crema pasticcera e, mescolando delicatamente con una spatola, unite il composto alla panna montata.
- 6. MONTAGGIO DEL DOLCE**

Utilizzando una sac a poch, farcite le semisfere di pan di spagna con la crema leggera al limone attraverso un foro nella parte piatta. Inzuppatele con la bagna al limoncello, adagiatele sul supporto scelto e lasciatele raffreddare in frigorifero per alcune ore. Ricoprite completamente la parte ricurva con la crema leggera al limone ammorbidita con poca panna liquida e mettete in congelatore. Prima di servire, lasciate scongelare e decorate a piacere con ciuffetti di panna montata e zeste di limone.