

DELIZIA AL LIMONE

VaGLiaTO FiNE

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

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED