

fresco

LE RICETTE DI FRESCO

Ricetta
12



Coni al lemon curd e fragole

Dall'Inghilterra arriva il lemon curd.

Una delizia profumata al limone che si sposa perfettamente con le fragole.

Servita in piccole cialde diventa poi il punto forte di un buffet!

Per 20 coni:

un uovo
g. 80 di zucchero semolato
ml. 40 di latte
g. 40 di burro
g. 200 di farina
sale
un cucchiaino di lievito
chimico
un cucchiaio di limoncello

Lemon curd:

g. 100 burro
g. 225 di zucchero
3 uova più un tuorlo
scorza grattugiata e succo di
tre limoni

Costo:

Difficoltà:

**

 irinnox

Coni al lemon curd e fragole

Per fare i coni:

Mescolate la farina con lo zucchero, il lievito e il sale. Unite il latte, il limoncello e il burro fuso a temperature ambiente, mescolando con cura.

Scaldate il ferro da cialde e versate un cucchiaino di composto al centro. Chiudete il ferro e cuocete per un paio di minuti, girate il ferro e cuocete dall'altra parte fino a quando la cialda sarà dorata. Estraete la cialda. Avvolgetela a cono.



Mettete a **RAFFREDDARE** in **FRESCO** in modo che prenda velocemente la forma e diventi croccante.

Per il lemon curd:

Sciogliete il burro a bagnomaria, unitevi lo zucchero, le uova, il succo e la scorza di limone. Fate cuocere lentamente fino a che la crema velerà il cucchiaino (raggiungendo gli 82°C).



RAFFREDDATE immediatamente in **FRESCO** per 20 minuti in modo da tenere bassa la carica batterica e poter utilizzare immediatamente la crema.

Montate 250 ml. di panna fresca e mescolatela al curd.
Riempite i coni e decoriamo con una fragola.

SEGRETO:



potete realizzare il lemon curd in dose doppia, **RAFFREDDARLO** con **FRESCO** e conservarlo in frigo chiuso in vasetti in vetro con chiusura ermetica, fino a tre settimane. Possiamo usarlo per farcire dei gusci di frolla, per riempire dei piccoli bigné, come farcitura per una torta....



www.frescoclub.com