

Practimix

PRESENTA

Tarta de Ricotta y Limón



Hensil
Trabajando juntos por la innovación



INGREDIENTES

COMPOSICIÓN

- Crumble de nueces
- Mousse de ricota y limón

- Bizcocho soletilla

CRUMBLE DE NUECES

- 100 g Practimix Keke Premium
- 100 g Margarina sin sal
- 100 g Nueces picadas

MOUSSE DE RICOTA Y LIMÓN

- 300 g Crema vegetal semibatida
- 50 g Crema vegetal líquida
- 200 g Queso ricotta
- 100 g Azúcar blanca
- 70 g Yema de huevos
- 2 Rayaduras de limón
- 10 g Colapiz (hidratar en 60 ml de agua)

BIZCOCHO SOLETILLA

- 250 g Practimix Bizcochuelo Premium
- 250 g Huevos frescos
- C/N Azúcar impalpable

DECORACIÓN

- Macarrones de maca
- Glaseado
- Moras y cereza



PROCEDIMIENTO

CRUMBLE DE NUECES

1. Coloque en un bowl todos los ingredientes y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea o punto avena.
2. Coloque dentro de un aro N° 20 sobre papel manteca.
3. Hornee a 160°C por 15 minutos.
4. Retire y reserve.

MOUSSE DE RICOTA Y LIMÓN

1. Lleve a baño maría yemas, azúcar y ralladura de limón (pasteurice).
2. Mezcla el queso ricotta desgranado con la crema vegetal líquida y la mezcla anterior.
3. Incorpore a la mezcla la crema semibatida, agregando en dos tiempos el colapiz hidratado.
4. Reservar

BIZCOCHO DE SOLETILLA

1. Pese los ingredientes y coloque en la batidora a velocidad alta por 5 minutos.
2. Colocar el batido en una plancha sobre papel manteca.
3. Cernir azúcar impalpable sobre el batido.
4. Hornee a 160°C por 10 minutos.
5. Enfríe y reserve.

ARMADO Y DECORACIÓN

1. Colocar sobre el crumble la mitad del mousse de ricotta y limón. Encima el bizcocho soletilla, embeber con almíbar de limón.
2. Terminar de cubrir con mousse de ricotta y limón. Empareje y lleve al frío por media hora.
3. Retire el aro y bañe con un glaseado de color.
4. Decore los lados con macarrones de maca y encima con moras, cereza y caramelo.



RINDE

19 Porciones

INSUMOS

Hensil
UTILIZADOS



Practimix
Bizcochuelo
Premium



Practimix
Keke Premium