

**Ingredienti:**

gr 300	zucchero a velo
gr 160	farina di mandorle
gr 75	farina di grano tenero 00
gr 22	passata di albicocche
gr 100	albumi
gr 15	albumi secchi
gr 110	succo di limone
gr 225	burro
gr 3	scorza di limoni
gr 250	cioccolato bianco
gr 50	olio di semi
gr 5	lamponi liofilizzati in polvere

**PREPARAZIONE:**

In un contenitore con il fondo stondato, unire e miscelare a secco: lo zucchero a velo, la farina di mandorle e la farina. A parte miscelare l'albumine con l'albumine secca e lasciare reidratare per ca. 5 minuti. Alle polveri unire tutti gli altri ingredienti, mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Colare l'impasto negli stampi Formaflex FR076, untati precedentemente con il burro, sistemare gli stampi sulle griglie e cuocere in forno a 220°C per 5-8 minuti. Sfornare, lasciar stabilizzare per 2 minuti poi sfornare e raffreddare completamente in abbattitore a 2-4°C. Miscelare il cioccolato bianco precrystalizzato con l'olio di semi e la polvere di lamponi liofilizzati. Colare il cremino nel foro e guarnire con un triangolino di limone essiccato.

**Ingredients:**

gr 300	powdered sugar
gr 160	almond flour
gr 75	soft wheat flour 00
gr 22	apricot jam
gr 100	albumen
gr 15	dried albumen
gr 110	lemon juice
gr 225	butter
gr 3	lemon peel
gr 250	white chocolate
gr 50	seed oil
gr 5	lyophilized raspberries powder

**Method:**

In a bottom rounded container, add and mix sugar, almond flour and wheat flour. Apart, mix albumen with dried albumen and let rehydrate for ca. 5 minutes. Add all other ingredients to the powders, mix well to obtain a homogeneous compound. Pour the compound into Formaflex FR076 moulds, previously greased with butter and put the moulds onto oven grill and cook at 220°C for ca. 5-8 minutes.

Demould, let stabilize for 2 minutes, then demould and let it cool completely into blast chiller at 2-4°C. Mix the white chocolate precrystallized with seed oil and lyophilized raspberries powder. Pour the cream in the hole and decorate with a triangle of dried lemon.