MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

DACQUOISE AL COCCO/LIMONE VERDE

Ingredienti	Preparazione
415 gr di albumi d'uovo 2 gr crema tartara 130 gr zucchero semolato	Montare gli albumi e la crema. Sigillare con lo zucchero
330 gr zucchero a velo 110 gr polvere di mandorle 220 gr polvere di cocco Scorze di 2 limoni verdi	Aggiungere delicatamente

Rivestire una teglia 40x60 cm. Cuocere a 175° C per 20 minuti in forno ventilato

GELATINA MARE DES BOIS

Ingredienti	Preparazione
400 gr di purea di fragole (Mara des Bois). 25 gr di purea di limone giallo	Riscaldare
35 gr di zucchero	Aggiungere
7 gr di polvere di gelatina 42 gr d'acqua	Reidratare la gelatina con l'acqua e aggiungere

Rivestire gli stampi

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO E LIMONE VERDE

Ingredienti	Preparazione
150 gr latte 150 gr crema 2 scorze di limone verde grattugiato 72 gr tuorlo d'uovo 25 gr zucchero	Cuocere a la nappe
190 gr cioccolato bianco Callebaut select W2NV	Versare la miscela sul cioccolato ed emulsionare.
9 gr gelatina 54 gr d'acqua	Reidratare la gelatina con l'acqua e aggiungere. Lasciare raffreddare a 30° C.
450 gr panna montata	Aggiungere

Rivestire degli stampi 60x40 cm.