GATEAU DE VOYAGE

<u>Ingredienti</u> <u>Preparazione</u>

190 gr polvere di mandorle Mescolare in un mixer

375 gr zucchero a velo Foderare il fondo del recipiente 300 gr albumi d'uovo (temperati)

50 gr limone giallo caramellato Boiron

18 gr purea concentrata di limoni Boiron

125 gr farina Aggiungere

310 gr burro nocciola incorporare

Riempire gli stampi a forma triangolare. Cuocere a 170°C per 15 minuti. Raffreddare e decorare con Callebaut Creme dell'artigiano.



