

# CUPCAKES LIMONE E TORRONE



Ricetta realizzata per Elle & Vire® da Julien Alvarez,  
Campione del mondo della pasticceria 2011 e  
Chef Pâtissier dell'Hotel « The Peninsula Paris ».



## Cupcakes limone e torrone

Ricetta per circa 12 cupcakes

### Cupcake al limone

750 g pasta di mandorle 50%  
375 g uova  
n. 6 scorze di limone  
75 g farina debole  
180 g **Burro Multiuso Elle & Vire®**

### Limone candito

200 g succo di limone  
250 g zucchero  
8 g pectina NH

### Crema chantilly al torrone

55 g **Excellence - Panna da montare 35,1% m.g. Elle & Vire®**  
55 g pasta di torrone  
60 g zucchero  
45 g gelatina (200 blooms)  
490 g **Excellence - Panna da montare 35,1% m.g. Elle & Vire®** (montata)

### Cupcake al limone

Montare la pasta di mandorle e le uova con la foglia, quindi aggiungere delicatamente la farina, le scorze di limone e il burro fuso. Versare il composto nei pirottini e cuocere in forno a convezione a 170°C per circa 15 minuti.

### Limone candito

Scaldare il succo di limone, aggiungere zucchero e pectina precedentemente miscelati. Fare bollire fino a 103°C e poi lasciare raffreddare.

### Crema chantilly al torrone

Scaldare a 35°C panna, pasta torrone e zucchero. Aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua. Aggiungere delicatamente la panna montata.

### Mise en place

Con l'aiuto di un sac à poche con bocchetta rigata guarnire con la crema chantilly al torrone e decorare con il limone candito.



Elle & Vire Professionnel®

Distribuita in Italia da Corman Italia S.p.a.

Fraz. Quarto Inferiore - 275/G - 14030 Asti - Tel. 0141 27.96.11 - Fax 0141 27.96.26 - [ev@cormanitalia.it](mailto:ev@cormanitalia.it)

[www.elle-et-vire.com](http://www.elle-et-vire.com)