

I PRODOTTI CAMEL UTILIZZATI



**Aroma Più
vaniglia Tahiti**



Base Giulia



Crema Bianca



Fresco Fresco



Distillerie Camel S.p.a
Povoletto (UD) - ITALIA
www.cameldistillerie.it
0432 664144

Gennaio 2021

FRESCO/fresco®

esclusiva freschezza



Semifreddo Fresco fresco

COMPOSIZIONE

(dosi per 3 torte di 16-18 cm)

- biscotto savoiardo
- cremoso limone
- croccantino bianco
- crema leggera vaniglia
- bagna fresco fresco



BISCOTTO SAVOJARDO

INGREDIENTI

100 g tuorlo
60 g zucchero
150 g albume
60 g zucchero
60 g farina debole biscotto
50 g fecola

Montare il tuorlo con lo zucchero. Montare l'albume con lo zucchero. Unire le due masse e incorporare le polveri setacciate. Stendere i dischi con una sac a poche con bocchetta diam. 7, di misura inferiore al dolce. Cospargere di zucchero semolato il disco e cuocerlo a 220°C per 8 minuti. Raffreddare e inzuppare con la bagna fresco fresco. Abbatte al negativo e conservare per il montaggio del dolce.

CREMOSO LIMONE

INGREDIENTI

120 g succo di limone
300 g burro
200 g zucchero a velo
30 g zucchero invertito
n.2 scorze di limone rapè
50 g uova
100 g tuorlo

Portare a ebollizione il succo di limone con il burro, gli zuccheri e la scorza. Unire uova e tuorli e portare a 85°C. Emulsionare e colare subito sul fondo dell'anello di h 4 cm posizionato su teglia con tappeto di silicone. Abbatte al negativo e conservare per il montaggio.

BAVARESE CIOCCOLATO

INGREDIENTI

600 g crema base Giulia Camel
300 g cioccolato bianco 35%
8 g Aroma Più vaniglia Tahiti Camel

15 g gelatina
75 g acqua
800 g panna montata
Portare a 40°C la crema base Giulia ed unire la vaniglia. Versare sul cioccolato bianco fuso unendo anche la gelatina idratata. Emulsionare e raffreddare a 30°C. Incorporare la panna semimontata e utilizzare.

CROCCANTINO BIANCO

INGREDIENTI

90 g sfogliatine croccanti
40 g cioccolato bianco
300 g crema bianca Camel

Fondere il cioccolato bianco con la crema bianca a 40°C. Mescolare ed unire le sfogliatine croccanti. Stendere dei dischi di h 3 mm di un diametro inferiore al dolce finito. Raffreddare al negativo e conservare.

BAGNA FRESCO FRESCO

nota predominante di limone con ulteriori elementi raffrescanti

INGREDIENTI

250 g acqua calda
200 g zucchero
100 g bagna Fresco Fresco Camel

Unire gli ingredienti e conservare per l'utilizzo, inzuppare il biscotto e abbatte al negativo.



PREPARAZIONE

Montare il dolce al contrario all'interno dello stesso anello h 4cm utilizzato per il cremoso al limone. Stendere 2 strati di crema leggera alternandoli con 2 strati di savoiardo inzuppato con la bagna fresco fresco. Terminare applicando il croccante bianco, premere e abbatte al negativo.

PRESENTAZIONE

Smodellare e completare con gel glassa neutra Camel, striscia in cioccolato bianco sul perimetro esterno, riccioli di panna montata, foglioline di menta fresca e zeste di limone giallo.

Fresco fresco monoporzione

COMPOSIZIONE

(dosi per 12-14 monoporzioni)

- biscotto savoiardo
- cremoso limone
- croccantino bianco
- crema leggera vaniglia
- bagna fresco fresco

BISCOTTO SAVOJARDO

INGREDIENTI

100 g tuorlo
60 g zucchero
150 g albume
60 g zucchero
60 g farina debole biscotto
50 g fecola

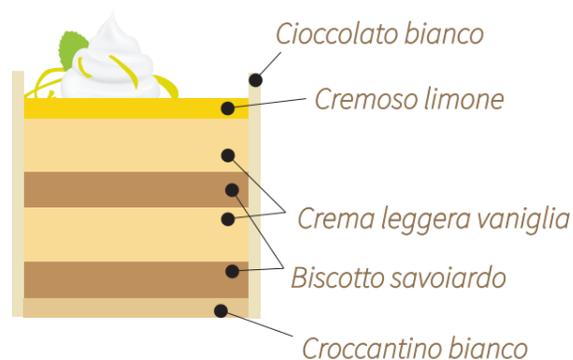
Montare il tuorlo con lo zucchero. Montare l'albume con lo zucchero. Unire le due masse e incorporare le polveri setacciate. Stendere i dischi con una sac a poche con bocchetta diam. 7, di misura inferiore al dolce. Cospargere di zucchero semolato il disco e cuocerlo a 220°C per 8 minuti. Raffreddare e inzuppare con la bagna fresco fresco. Abbattere al negativo e conservare per il montaggio del dolce.

CREMOSO LIMONE

INGREDIENTI

120 g succo di limone
300 g burro
200 g zucchero a velo
30 g zucchero invertito
n.2 scorze di limone rapè
50 g uova
100 g tuorlo

Portare a ebollizione il succo di limone con il burro, gli zuccheri e la scorza. Unire uova e tuorli e portare a 85°C. Emulsionare e colare subito sul fondo dell'anello di h 4 cm posizionato su teglia con tappeto di silicone. Abbattere al negativo e conservare per il montaggio.



BAVARESE CIOCCOLATO

INGREDIENTI

600 g crema base Giulia Camel
300 g cioccolato bianco 35%
8 g Aroma Più vaniglia Tahiti Camel
15 g gelatina
75 g acqua
800 g panna montata
Portare a 40°C la crema base Giulia ed unire la vaniglia. Versare sul cioccolato bianco fuso unendo anche la gelatina idratata. Emulsionare e raffreddare a 30°C. Incorporare la panna semimontata e utilizzare.

CROCCANTINO BIANCO

INGREDIENTI

90 g sfogliatine croccanti
40 g cioccolato bianco
300 g crema bianca Camel
Fondere il cioccolato bianco con la crema bianca a 40°C. Mescolare ed unire le sfogliatine croccanti. Stendere dei dischi di h 3 mm di un diametro inferiore al dolce finito. Raffreddare al negativo e conservare.

BAGNA FRESCO FRESCO

nota predominante di limone con ulteriori elementi raffrescanti

INGREDIENTI

250 g acqua calda
200 g zucchero
100 g bagna Fresco Fresco Camel
Unire gli ingredienti e conservare per l'utilizzo, inzuppare il biscotto e abbattere al negativo.



PREPARAZIONE

Montare il dolce all'interno dello stesso anello h 4cm utilizzato per il cremoso al limone. Stendere 2 strati di crema leggera alternandoli con 2 strati di savoiardo inzuppato con la bagna fresco fresco. Terminare applicando il croccante bianco, premere e abbattere al negativo.

PRESENTAZIONE

Smodellare e completare con gel glassa neutra Camel, striscia in cioccolato bianco sul perimetro esterno, riccioli di panna montata, foglioline di menta fresca e zeste di limone giallo.

