



Scarica la nostra app MyPuratos

[www.puratos.it](http://www.puratos.it)

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia  
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: [info@puratos.it](mailto:info@puratos.it)

Seguici su



Inspirations

Deli Lemon Pie

# Deli Lemon Pie

**(NAFNAC)**

NO ARTIFICIAL FLAVOURS  
NO ARTIFICIAL COLOURS

Deli Lemon Pie è la **base pronta all'uso** che ti permetterà di donare un  **tocco fresco e genuino** alle tue creazioni in modo semplice e veloce.

## Pratica

- Adatta alla surgelazione
- Ottima tenuta alle inclusioni
- Può essere stoccata a temperatura ambiente
- Nessuna rottura in forno

## Ottimo gusto

Gusto fresco, genuino ma non eccessivo grazie al **23%** di Limone



*Ottimo aspetto e texture*

*Versatile e adatta a tantissime applicazioni*

*Usala facilmente come vuoi*



A crudo



Montata



In forno

## Procedimento standard



Utilizzare direttamente dal secchiello



Informare a 170°C per 15-20 minuti.



Far raffreddare e mettere in freezer



Decorare a piacere



Tagliare a fette

## Tabella inclusioni

Applicazione	Inclusione
Crema pasticcera al limone	+ 25-100%
Crema chantilly al limone	+ 50% di panna semimontata
Crema al burro	+ 30% di burro pomata
Mousse	+ 18% liquidi + 70% panna semimontata
Inserito per torte	+ 25% purea di frutta
Con cioccolato	+ 10% chunks o gocchine
Con frutta secca	+ 15-20% frutta secca
Con formaggio	+ 15% formaggio spalmabile

## La gamma Deli



### Deli Lemon Pie

**Confezione:** Secchiello da 5 kg  
**Conservazione:** 6 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto



### Deli Cheesecake

**Confezione:** Secchiello da 5 kg  
**Conservazione:** 6 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto



### Deli Orange

**Confezione:** Secchiello da 5 kg  
**Conservazione:** 9 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto



### Deli Citron

**Confezione:** Secchiello da 5 kg  
**Conservazione:** 9 mesi, una volta aperto conservare in luogo fresco e asciutto

# Tarte Citron

## INGREDIENTI

### Pasta Frolla

Farina Debole	1000 g
Zucchero a velo	400 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>500 g</b>
Uova intere	200 g

### Cremoso limone

<b>Puratos Deli Lemon Pie</b>	<b>400 g</b>
-------------------------------	--------------

### Meringa svizzera

Albume	200 g
Zucchero semolato	400 g

## PROCEDIMENTO

**Pasta Frolla:** Impastare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti per ottenere un composto omogeneo. Far riposare almeno 1 hora in frigo. Foderare degli anelli per crostata. Precuocere a 170°C per 15 minuti forno ventilato valvola aperta .

**Cremoso limone:** Farcire tutto il fondo di frolla , fino al bordo. Finire di cuocere a 170°C per altri 15 minuti a valvola aperta.

**Meringa svizzera:** Frustare a bagno maria l'albume e lo zucchero semolato fino a una temperatura di circa 60 °C, poi togliere dal fuoco e mettere in macchina a montare fino a che la montata risulterà ben ferma. Formare dei ciuffetti di meringa su carta forno e seccare a 90°C per almeno 3 ore con valvola aperta.







# Mojito spoon

## INGREDIENTI

### Cake

<u>Tegral Satin Cake CL</u>	<b>500 g</b>
Olio	150 g
Uova	175 g
Acqua	110 g

### Cre moso Limone

<u>Deli Lemon Pie</u>	<b>500 g</b>
-----------------------	--------------

### Gelée menta

Sciroppo mojito	615g
Acqua	1230 g
Gelatina in fogli	40 g
Colorante verde menta	q.b.

### Mousse Limone

Succo di lime	163 g
Gelatina in fogli	10 g
<u>Deli Lemon Pie</u>	<b>656 g</b>
<u>Passionata</u>	<b>435 g</b>

## PROCEDIMENTO

**Cake:** Mescolare con la foglia tutti gli ingredienti per 5 min. Stendere il composto su un tappetino in silicone e cuocere 180°C per 10 minuti.

Una volta freddo, tagliare dei dischi di 6 cm di diametro e posizzarli sul fondo della verrina.

**Cre moso Limone:** Scaldare il Deli Lemon Pie in modo che diventi più fluido e coprire il fondo del bicchiere ed il cake.

**Gelée menta:** Mescolare sciroppo e acqua, aggiungere il colorante. Scaldare il tutto a 40°C, aggiungere la gelatina, precedentemente reidratata. Colare 40 g di geleé sul cremoso ben freddo. Bloccare il tutto a freddo.

**Mousse Limone:** Far bollire il succo di lime, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Versare sul Deli Lemon Pie e mescolare bene. A 31° C, incorporare la passionata semimontata. Finire le verrine con 25 g di mousse.



# Lemon Cookies

## INGREDIENTI

<u>Tegral Satin Cake CL</u>	<b>600 g</b>
<u>Uova</u>	120 g
<u>Mimetic Incorporation (5°C)</u>	<b>180 g</b>
<u>Deli Lemon Pie</u>	<b>100 g</b>
<u>Belcolade Chunks Blanc</u>	<b>q. b.</b>

## PROCEDIMENTO

Mescolare con la foglia tutti gli ingredienti, a parte i chunks, a media velocità per 2 minuti. Formare delle palline da 30 g, appiattirle, farcire con 5 g di Deli Lemon Pie e richiudere. Attaccare sulla superficie qualche chunk. Cuocere a 170°C per circa 12 minuti. Raffreddare subito su una griglia.







# Piacere Rinfrescante

## INGREDIENTI

### Frolla al pistacchio

<b>Mimetic Incorporation</b>	<b>300 g</b>
Farina	500 g
Zucchero a velo	190 g
Polvere di pistacchio	60 g
Sale	1.5 g
Uova	112 g

### Composta di lamponi e rose

**Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa 160 g**

### Mousseline limone

<b>Deli Lemon Pie</b>	<b>300 g</b>
Burro pomata	100 g

### Finitura limone

Lamponi freschi	q.b.
Granella di pistacchi	q.b.

## PROCEDIMENTO

**Frolla al pistacchio:** Sabbiare il Mimetic con le polveri. Incorporare le uova, e lavorare la pasta fino al completo assorbimento. Far riposare in frigo. Abbassare 2,5 mm. Foderare dei cerchi a tartelletta da 6 cm di diametro. Cuocere a 160°C per circa 20 minuti.

**Composta di lamponi e rose:** Coprire il fondo di frolla con circa 9 g di confettura Vivafil La tradizione Lampone 70% e Rosa.

**Mousseline limone:** Mettere in uno sbattitore il Deli Lemon Pie ed il burro pomata. Montare gli ingredienti e conservare in frigo fino all'utilizzo.

**Montaggio:** Coprire i fondi di frolla con la confettura di lamponi. Disporre dei lamponi tagliati a metà su tutta la circonferenza. Dressare in altezza la parte superiore della mousseline.

**Finitura:** Finire con lamponi freschi e granella di pistacchi.

# Blondie Citron

## INGREDIENTI

### Blondie

Burro fuso	60 g
Olio	400 g
Uova	300g
Tuorli	120g
Miele	120g
<b>Belcolade Blanc Selection</b>	<b>486 g</b>
<b>Tegral Satin Cake CL</b>	<b>1215 g</b>
Briciole di speculos	291 g
Nocciole intere tostate	291 g

### Crema leggera limone

<b>Deli Lemon Pie</b>	<b>800 g</b>
<b>Passionata</b>	<b>400 g</b>
Zucchero semolato	400 g

### Finitura

Zeste di limone verde	q.b.
-----------------------	------

## PROCEDIMENTO

**Blondie:** Sciogliere il burro e mescolarlo con l'olio, le uova, i tuorli e il miele. Incorporare il cioccolato sciolto. Aggiungere le briciole di speculos e le nocciole intere tostate. Stendere la massa in un quadro 35 x 55 cm. Cuocere a 170°C per circa 30 minuti.

**Crema leggera limone:** Incorporare la Passionata semi-montata al Deli Lemon Pie.

**Montaggio:** Tagliare dei quadrati di Blondie (7 x 7 cm). Con una punta Saint-Honoré, dressare la crema leggera in superficie.

**Finitura:** Zeste di limone verde







# Cuore Goloso

## INGREDIENTI

### Cuore Limone

Deli Lemon Pie 500 g

### Fondente al cioccolato

Tegral Satin Cake Cioccolato Belga 500 g

Uova 250 g

Olio 225 g

### Biscotto nocciola

Polvere di nocciola 255 g

Zucchero di canna (1) 185 g

Albumi(1) 70 g

Tuorli 55 g

Zucchero velo 45 g

Sele fino 1 g

Burro fuso 210 g

Farina 120 g

Baking 7 g

Albumi (2) 275 g

Zucchero (2) 65 g

## PROCEDIMENTO

**Cuore Limone:** Dressare in uno stampo a semisfera 20 g e congelare.

**Fondente al cioccolato:** Mescolare tutti gli ingredienti con la foglia per 5 minuti a media velocità.

**Biscotto nocciola:** Mescolare con la foglia polvere di nocciole e zucchero canna (1), lo zucchero a velo, il sale, gli albumi (1) e i tuorli d'uovo, poi il burro caldo. Incorporare la farina setacciata con il baking, aggiungere gli albumi (2) montati con lo zucchero.

**Montaggio:** Dressare 30 g di fondente al cioccolato in anelli ricoperti di carta forno. Inserire il cuore di limone congelato. Dressare 50 g di biscotto nocciola, spolverare abbondantemente con zucchero a velo. Cuocere a 170°C per circa 20 minuti.