



## **Σύνθεση**

Τραγανή Βάση  
Κρεμέ Λεμόνι  
Crème Brûlée Σοκολάτα  
Μους Λεμόνι  
Επικάλυψη με Cover Λευκό και κίτρινο χρώμα

## **Τραγανή Βάση**

<b>Cover Λευκό DAWN</b> (μαλακωμένη)	400 γρ.
<b>Crème Beurre CANDIA</b> (λιωμένο)	100 γρ.
<b>Delice Crispy Flakes DELUXE LINE</b>	180 γρ.

Αναμειγνύουμε τα υλικά ώστε να ομογενοποιηθούν και γεμίζουμε τσέρκια διαμέτρου 18 εκ.

## **Κρεμέ Λεμόνι**

Ζάχαρη	100 γρ.
Χυμός Λεμονιού	30 γρ.
<b>Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA</b>	50 γρ.
<b>Κρέμα Λεμόνι BAKELS</b>	500 γρ.
<b>Fond Royale BAKELS</b>	50 γρ.

Ετοιμάζουμε καραμέλα με τη ζάχαρη. Σβήνουμε με ζεστό χυμό λεμονιού. Προσθέτουμε το βούτυρο και τέλος συμπληρώνουμε την κρέμα λεμόνι. Γεμίζουμε φόρμες της επιθυμητής διαμέτρου και τοποθετούμε στην κατάψυξη ώστε να δημιουργηθεί Ένθετο

### Crème Brûlée Σοκολάτα

<b>Crème Brûlée ELLE &amp; VIRE</b>	450 γρ.
<b>Σοκολάτα Κουβερτούρα Γάλακτος Intense 35 VELICHE</b>	200 γρ.
<b>Fond Royale BAKELS</b>	25 γρ.

Ζεσταίνουμε τα δυο υλικά μαζί στους 45°C.

### Μους Λεμόνι

<b>Κρέμα Λεμόνι BAKELS</b>	500 γρ.
<b>Fond Royale BAKELS</b>	120 γρ.
Νερό	150 γρ.
Χυμός Λεμονιού	40 γρ.
<b>Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE &amp; VIRE</b> (χτυπημένη σε σαντιγί) Ξύσμα από μισό λεμόνι	650 γρ.

Ζεσταίνουμε την Κρέμα Λεμόνι μαζί με το Fond Royale, το οποίο προηγουμένως έχουμε διαλύσει στο νερό. Ομογενοποιούμε. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού, το ξύσμα λεμονιού και τη χτυπημένη κρέμα γάλακτος.

### Επικάλυψη με Cover Λευκό και κίτρινο χρώμα

<b>Cover Λευκό DAWN</b>	900 γρ.
<b>Decorgel Φυσικό DAWN</b>	500 γρ.
<b>Fond Royale BAKELS</b>	130 γρ.
<b>Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE &amp; VIRE</b>	500 γρ.

Χρώμα Ζαχαροπλαστικής (Κίτρινο και λίγο κόκκινο )

Ζεσταίνουμε στους 65°C την κρέμα γάλακτος μαζί με το Fond Royale και το Decorgel Φυσικό. Στη συνέχεια προσθέτουμε το Cover Λευκό και ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ. Χρησιμοποιούμε την επικάλυψη στους 35 - 45°C.

### Μοντάρισμα

Στην ψημένη Τραγανή Βάση απλώνουμε μια στρώση Crème Brûlée Σοκολάτα και στη συνέχεια τοποθετούμε το παγωμένο Ένθετο Κρεμέ Λεμόνι. Συνεχίζουμε με μια στρώση Μους Λεμόνι. Τοποθετούμε στην κατάψυξη ώστε να παγώσει. Τέλος, επικαλύπτουμε με τη Λευκή Επικάλυψη.