**Originální silikon SILIKOMART Italy**

-Platinový silikon prvotřídní kvality

- 100% bezpečné pro zdraví

- Odolnost vůči teplu(-60° C; +230° C)

- Snadno se umýt

- Nerozbitný

- Prostorově efektivní

-BPA free

První vhodný pro troubu: zajišťuje tepelnou stabilitu a homogenní vaření .

***Recept «Lime obsession»***

*Piškotový dort s limetkou bez mouky*

**Složení**

*15 g (1 m + 1/2 Tbs) kukuřičného škrobu*

*70 g (1/3 šálku) cukru*

*60 g (4 +1/3 Tbs) vaječných bílků*

*40 g (2 + 1/3 Tbs) vaječných žloutků*

*Kůra 1/2 vápna*

***Vaření***

V mixovací misce vyšlehejte bílky (měly by mít pokojovou teplotu) při nízké rychlosti, aby ztuhly, přidávejte cukr ve dvou až třech krocích. Když mixér stále běží na nízké rychlosti, přidejte žloutky. Prosejte škrob. Jakmile jsou žloutky zapracovány, přidejte škrobovou a limetkovou kůru a nechte směs spojit. Přesuňte těsto na plech. Tlouštka těsta by měla být asi 1 cm a pečte 10-12 minut při 170 ° C (338° F). Vystřihněte kulaté tvary.

*Šlehaný vápenný gel*

**Složení**

*60 g vody*

*55 g (1/4 šálku) cukru*

*60 g (1/4 šálku) limetkové šťávy*

*4g želatinové listy (stříbro)*

***Vaření***

Namočte želatinu do studené vody. Přiveďte vodu, cukr a limetkovou šťávu k varu. Jakmile je hotovo, odstavte oheň a ve směsi rozpusťte vyždímanou želatinu.

Přeneste do mixéru na vysokou rychlost šlehač do pěny. Přeneste pěnu do půlkulových forem Sf005 a zmrazte.

*Lime creme*

**Složení**

*40 g (2 + 1/3 Tbs) žloutky*

*50 g (1/5 šálku) vajec*

*60 g (1/3 šálku) cukru*

*85 g limetkového pyré (nebo džusu)*

*4 g (1/3 šálku) želatinových listů (stříbro)*

*85 g (1/3 šálku) nesoleného másla*

***Vaření***

Namočte želatinu v studené vodě. Smíchejte všechny přísady kromě želatiny a másla a směs za intenzivního míchání zahřejte na vodní lázni, dokud nezhustne. Odstavte z plamene.Horké směsi rozpusťte želatinu. Nechte směs vychladnout. Přidejte změkčené máslo a emulgujte tyčovým mixérem. Přeneste cremeux do forem halh koule na utíraném vápenném gelu a zmrazte.

*Mascarpone lime mousse*

**Složení**

*10 g (2 lžičky) želatinových listů (stříbro)*

*120 g (2/5 šálku) mléka*

*80 g (2/5 šálku) cukru*

*40 g (2 + 1/3 Tbs) žloutky*

*30 g vaječných bílků*

*Sůl 1 špetka*

*50 g (1/4 šálku) mascarpone sýra*

*220 g (1 šálek) těžké smetany 35%*

*Kůra 1 vápna*

***Vaření***

Namočte želatinu do studené vody. Mléko a limetkovou kůru přivedeme k varu, odstavíme z plamene, přikryjeme a necháme 30 minut vyluhovat. Smíchejte mléko, cukr, vaječný žloutek a za stálého míchání zahřejte, dokud nezhustne (nepřehřívejte nad 85 ° C). Sundejte oheň, napněte; želatinu ve směsi rozpustíme. Zkombinujte s mascarpone. Vmíchejte pološlehanou smetanu. Z bílků vyšlehejte špetku soli, dokud se nestane pěnou. Opatrně vmíchejte do předchozí směsi. Nalijte pěnu do dutin formy Bollicine, vložte zmrzlou polokouli se šlehaným gelem a cremeux, přidejte více pěny, uzavřete vložením vrstvy piškotového dortu. Vložte do mrazničky.