



## TARTELLETTA FRUTTI ROSSI E MERINGA

### MONOPORZIONE ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### TARTELLETTA DI MERINGA

---

##### INGREDIENTI

ALBUMI - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 200

ZUCCHERO SEMOLATO

g 200

ZUCCHERO A VELO

g 200

##### PREPARAZIONE

Montate a neve gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere una montata ferma, aggiungete manualmente lo zucchero a velo.

Realizzare con una sac a poche un disco di meringa decorato sul suo perimetro da dei ciuffi di meringa in modo da farlo sembrare un fiore.

Infornare a 80°C per circa 4 ore.

#### CREMA PASTICCERA ALLA FRUTTA

---

##### INGREDIENTI

ACQUA

g 500

PANNA 35% M.G.

g 100

TOP CREAM

g 200

PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

g 30

##### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti con frusta fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea.

#### FARCITURA E GUARNIZIONE

---

##### INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA

Q.B.

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - LEGGERMENTE SCALDATO

Q.B.

FRUTTA FRESCA

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spalmare il centro della tartelletta di meringa con il PRALIN DELICRISP.

Con l'aiuto di una sac a poche depositare una dose generosa di CHOCOCREAM e delle gocce di crema pasticcera alla frutta.

Guarnire con la frutta fresca e decorare con gocce di CHOCOCREAM e alcune DAISY DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE