MIGNON LIMONE E MERINGA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 375
UOVA INTERE	g 225
AVOLETTA	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a riposare.

Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati

Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 15 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

FARCITURA

INGREDIENTI

PROFUMI D'ITALIA LIMONE	Q.B.

PREPARAZIONE

farcire con profumi d'italia limone

MERINGA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	Kg 1
ACQUA	g 500

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti in planetaria, di adeguata capienza, per 6-7 minuti a velocità sostenuta e comunque, fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

decorare e bruciare con la fiamma

COMPOSIZIONE FINALE

decorare con la meringa e bruciare con la fiamma