

TORTA AL LIMONE CON MERINGA

CROSTATA CON CREMA AL LIMONE E MERINGA ALL'ITALIANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 350	amalgamato.
UOVA INTERE	g 150	Porre in frigorifero per almeno un'ora.
ZUCCHERO	g 120	Spianare con sfogliatrice allo spessore di quattro millimetri e foderare una tortiera.
		Bucherellare il fondo della frolla e cuocere in forno a piastra ad una temperatura di 190-200°C
		per 10-15 minuti.
		Completata la cottura, lasciare raffreddare completamente la base di frolla.

FARCITURA

PREPARAZIONE INGREDIENTI

Q.B. Farcire la crostata con CREMIRCA LIMONE. CREMIRCA ARANCIA



MERINGA ALL'ITALIANA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP MERINGUE	g 1000	Montare gli ingredienti, in una planetaria di adeguata capienza per 6/7 minuti a velocità
ACQUA	g 500-700	sostenuta fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.
		Avvertenze:
		- per una maggiore tenuta è consigliabile utilizzare acqua ad una temperatura di 60°C.
		- tempi di montata inferiori a quelli indicati determinano una tenuta inferiore della meringa.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminare la decorazione con ciuffi di meringa fiammeggiati con un cannello.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire la CREMIRCA LIMONE con CREMIRCA ARANCIA per ottenere una crema dal gusto più rotondo e meno acido.

