TORTINI FRAGOLA E LIMONE

TARTELLETTA FRAGOLA E LIMONE CON MERINGA ITALIANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
UOVA	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero per almeno un'ora.

Spianare con sfogliatrice allo spessore di quattro millimetri e foderare degli stampi per tartellette del diametro di circa 10 cm. All'occorrenza bucherellare il fondo.

Cuocere in forno statico a 200°C per 10-15 minuti.

Lasciare raffreddare completamente e rimuovere le tartellette dagli stampi.

MERINGA ITALIANA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 1000
ACQUA - T° AMBIENTE	g 500-700

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.

AVVERTENZE:

- I tempi di montata inferiori a quelli indicati determinano una tenuta inferiore della meringa.

CREMA PASTICCERA AL LIMONE

INGREDIENTI

TOP CREAM	g 200

PREPARAZIONE

Aggiungere TOP CREAM all'acqua (o al latte) ed agitare vigorosamente con frusta, quindi lasciare

ACQUA	g 500
CREMIRCA LIMONE	g 700

riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

Con una frusta, unire CREMIRCA LIMONE alla crema pasticcera realizzata.

AVVERTENZE:

- TOP CREAM contiene un'elevata quantità di latte e quindi si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed attrezzi, evitare inoltre ogni tipo di contaminazione.

-Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i fondi di frolla cotti precedentemente, con 1 cm di crema pasticcera al limone.

Disporre su metà della tartelletta delle fragole fresche.

Decorare la restante superficie con spuntoncini di meringa.

Successivamente, fiammeggiare la meringa con un cannello.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla è possibile sostituire interamente il burro con la margarina