L.M.T

MIGNON MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA MAGRA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Foderare degli stampi per tartellette con la pasta frolla e cuocere in forno a 180 per 12 minuti circa.

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

ACQUA	g 500
PANNA 35% M.G.	g 100
TOP CREAM	g 200
CREMIRCA LIMONE	g 800

PREPARAZIONE

Miscelare acqua e panna ed aggiungere TOP CREAM.

Agitare vigorosamente con la frusta, quindi lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

Unire in ultimo la CREMIRCA LIMONE alla crema pasticcera miscelando delicatamente.

MERINGA FRANCESE

INGREDIENTI

ALBUME	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
ZUCCHERO A VELO	g 250
ZUCCHERO DI CANNA - DA SCORPARGERE SULLE STRISCE DI MERINGA PRIMA DI ESSICARLE	Q.B.

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta l'albume e lo zucchero semolato, fino ad ottenere una massa ben montata e soda.

Aggiungere lo zucchero a velo e miscelare con una spatola, fino a completo assorbimento.

Dressare su carta forno delle strisce di meringa e cospargerle di zucchero di canna.

Essiccare in forno o in stufa.

FINITURA

INGREDIENTI

LIME GRATTUGIATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le tartellette con un leggero strato di crema, inserire un disco di swissroll e terminare con altra crema.

Grattare sulla superficie della crema della buccia di lime e decorare con dei tronchetti di meringa.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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