



**L.M.T**

**MIGNON MODERNA**

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**



### **FROLLA MAGRA**

#### **INGREDIENTI**

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
UOVA

g 1000  
g 350  
g 120  
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  
PANNA 35% M.G.  
TOP CREAM  
CREMIRCA LIMONE

g 500  
g 100  
g 200  
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.