

MIGNON LIMONE E MERINGA

Livello intermedio

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1400g	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.
burro 82% m.g.	375g	
uova intere	225g	
AVOLETTA	300g	

FARCITURA

PROFUMI D'ITALIA LIMONE	qb	farcire con profumi d'italia limone

MERINGA

TOP MERINGUE	1kg	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
acqua	500g	

COMPOSIZIONE FINALE

decorare con la meringa e bruciare con la fiamma

irca GROUP
Extraordinary made simple.