



# MIGNON LIMONE E MERINGA

👨🍳 Livello intermedio

## PASTA FROLLA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

#### AVOLETTA

### PREPARAZIONE

1400g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a riposare.

375g Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati

225g Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 15 minuti circa a 300g 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

## FARCITURA

### INGREDIENTI

PROFUMI D'ITALIA LIMONE

### PREPARAZIONE

qb farcire con profumi d'italia limone

## MERINGA

### INGREDIENTI

#### TOP MERINGUE

acqua

### PREPARAZIONE

1kg Montare gli ingredienti in planetaria, di adeguata capienza, per 6-7 minuti a 500g velocità sostenuta e comunque, fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

decorare e bruciare con la fiamma

## Composizione finale

---

decorare con la meringa e bruciare con la fiamma