



MIGNON LIMONE E MERINGA

👤 Livello intermedio

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
uova intere

AVOLETTA

1400g
375g
225g
300g

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.

FARCITURA

PROFUMI D'ITALIA LIMONE

qb

farcire con profumi d'italia limone

MERINGA

TOP MERINGUE

acqua

1kg
500g

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

COMPOSIZIONE FINALE

decorare con la meringa e bruciare con la fiamma

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.