



MIGNON LIMONE E MERINGA

chef 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 riposo.
375g riposare.
225g Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati
300g Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 15 minuti circa a 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 velocità sostenuta e comunque, fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.
500g decorare e bruciare con la fiamma

Composizione finale

decorare con la meringa e bruciare con la fiamma