

# MIGNON LIMONE E MERINGA

## **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 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

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**

