



TARTELLETTA FRUTTI ESOTICI E MERINGA

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE ALLA FRUTTA E PISTACCHIO

FONDO DI MERINGA

INGREDIENTI

albumi - a temperatura ambiente
zucchero semolato
zucchero a velo

PREPARAZIONE

200g Montate a neve gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere una montata ferma, aggiungete manualmente lo zucchero a velo.
200g Realizzare con una sac a poche un disco di meringa decorato sul suo perimetro da dei ciuffi di meringa in modo da farlo sembrare un fiore.
Infornare a 80°C per circa 4 ore.

CREMA PASTICCERA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

acqua
panna 35% m.g.
TOP CREAM
PASTA AROMATIZZANTE MANGO

PREPARAZIONE

500g Miscelare insieme tutti gli ingredienti con frusta fino ad ottenere una
100g consistenza liscia ed omogenea.
200g
30g

Composizione finale

Glassare la superficie della tartelletta di meringa con il NOBEL PISTACCHIO, poi metterla in frigorifero per qualche minuto. Con l'aiuto di una sac a poche depositare una dose generosa di CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL e delle gocce di crema pasticcera alla frutta. Guarnire con la frutta fresca e decorare con gocce di CHOCOCREAM.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE