



# TARTELLETTA FRUTTI ESOTICI E MERINGA

👨‍🍳 Livello intermedio

MONOPORZIONE ALLA FRUTTA E PISTACCHIO



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## FONDO DI MERINGA

albumi - a temperatura ambiente  
zucchero semolato  
zucchero a velo

200g  
200g  
200g

Montate a neve gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere una montata ferma, aggiungete manualmente lo zucchero a velo. 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

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

500g  
100g  
200g  
30g

Miscelare insieme tutti gli ingredienti con frusta fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea.

## 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.



**Extraordinary  
made simple.**