

# 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

200g 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 fesca e decorare con gocce di CHOCOCREAM.

