



# TARTELLETTA FRUTTI ESOTICI E MERINGA

chef 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.  
Inforiare 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 fessa e decorare con gocce di CHOCOCREAM.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCiere E GELATIERE**