

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	200g
zucchero semolato	200g
zucchero a velo	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 80ºC per circa 4 ore.

CREMA PASTICCERA ALLA FRUTTA

acqua	500g
panna 35% m.g.	100g
TOP CREAM	200g
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	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 fesca e decorare con gocce di CHOCOCREAM.

irca GROUP Extraordinary made simple.