



# INTO THE WOODS

🏠 Livello intermedio

MIGNON MODERNA



**RICETTA CREATA DA:**

Fabio Birondi  
Chef Executive, Pasticciere e  
Cioccolatiere

## PASTA FROLLA

### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
zucchero  
uova intere

1000 g  
350g  
120g  
150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno 1 ora. Laminare allo spessore di 3 mm e foderare degli stampi da fondo di frolla mignon. Cuocere in forno a 180°C per 12 minuti circa. Lasciar raffreddare.

## FARCITURA AL LAMPONE

acqua  
FRUTTIDOR LAMPONE  
LILLY NEUTRO

100 g  
400g  
100g

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO. Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e conservare a temperatura ambiente in una sac à poche.

## CREMA ALLA NOCCIOLA

acqua  
panna 35% m.g.  
TOP CREAM  
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA

400 g  
200g  
200g  
60g

Montare in planetaria con frusta i primi tre ingredienti per 3 minuti. Aggiungere la pasta aromatizzante e montare per 1 altro minuto. Riempire una sac à poche munita di bocchetta rigata.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le tartellette con la farcitura al lampone e metterle in frigorifero per 20 minuti.  
Decorare la superficie della tartelletta con la crema alla nocciola e decorare con tre gocce di meringa.



Extraordinary  
made simple.