



INTO THE WOODS

chef Livello intermedio

MIGNON MODERNA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

zucchero

uova intere

PREPARAZIONE

1000 g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un
350g impasto ben amalgamato.

120g Porre in frigorifero per almeno 1 ora.

150g 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

INGREDIENTI

acqua

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

100 g Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

400g Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e conservare a temperatura ambiente in
100g una sac à poche.

CREMA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

acqua
panna 35% m.g.

TOP CREAM

PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA

PREPARAZIONE

400 g Montare in planetaria con frusta i primi tre ingredienti per 3 minuti.
200g Aggiungere la pasta aromatizzante e montare per 1 altro minuto.
200g Riempire una sac à poche munita di bocchetta rigata.
60g

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.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCERIE E CIOCCOLATIERE