



TARTELLETTA FRUTTI ESOTICI E MERINGA

MONOPORZIONE ALLA FRUTTA E PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FONDO DI MERINGA

INGREDIENTI

ALBUMI - A TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO SEMOLATO

ZUCCHERO A VELO

g 200

g 200

g 200

PREPARAZIONE

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 80°C per circa 4 ore.

CREMA PASTICCERA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

ACQUA

PANNA 35% M.G.

TOP CREAM

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

g 500

g 100

g 200

g 30

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti con frusta fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea.

FARCITURA E GUARNIZIONE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA

NOBEL PISTACCHIO - FUSO A 40C°

FRUTTA FRESCA - ESOTICA

Q.B.

Q.B.

Q.B.

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 PASTICCERA e delle gocce di crema pasticcera alla frutta.

Guarnire con la frutta fresca e decorare con gocce di CHOCOCREAM.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE