



MIGNON LIMONE E MERINGA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

| | |
|----------------|--------|
| TOP FROLLA | g 1400 |
| BURRO 82% M.G. | g 375 |
| UOVA INTERE | g 225 |
| AVOLETTA | g 300 |

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, mettere in frigo a riposare.
Tirare a 3,5mm e formare i fondi negli appositi stampi/anelli microforati
Fare raffreddare bene prima della cottura. Cuocere per 15 minuti circa a 165°C con valvola aperta e ventilazione al minimo.

FARCITURA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------|------|
| PROFUMI D'ITALIA LIMONE | Q.B. |
|-------------------------|------|

PREPARAZIONE

farcire con profumi d'italia limone

MERINGA

INGREDIENTI

| | |
|--------------|-------|
| TOP MERINGUE | Kg 1 |
| ACQUA | g 500 |

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti in planetaria, di adeguata capienza, per 6-7 minuti a velocità sostenuta e comunque, fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.
decorare e bruciare con la fiamma

COMPOSIZIONE FINALE

decorare con la meringa e bruciare con la fiamma