



## 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