



FROLLINI ARANCIA E MERINGA

TARTELLETTA FARCITA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE
ZUCCHERO SEMOLATO

g 1000
g 400
g 100
g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno un ora, quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di 2-3 mm.
Foderare gli stampi per tartellette.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA

Q.B. -

MERINGA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 1000
g 500-700

PREPARAZIONE

Montare TOP MERINGUE e acqua in planetaria, di adeguata capienza, per 6-7 minuti a velocità sostenuta e comunque, fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare uno strato di CREMIRCA ARANCIA negli stampi precedentemente foderati con la frolla.

Cuocere in forno statico a 200°C per circa 15 minuti.

Lasciare raffreddare completamente.

Con sac à poche con bocchetta riccia, formare degli spuntoni di meringa sulla superficie delle tartellette.

Brucciare leggermente con fiamma e decorare con filetti di buccia d'arancia.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della pasta frolla, e' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.