



TORTA AL LIMONE CON MERINGA

CROSTATA CON CREMA AL LIMONE E MERINGA ALL'ITALIANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben
g 350 amalgamato.
g 150 Porre in frigorifero per almeno un'ora.
g 120 Spianare con sfogliatrice allo spessore di quattro millimetri e foderare una tortiera.
Bucherellare il fondo della frolla e cuocere in forno a piastra ad una temperatura di 190-200°C
per 10-15 minuti.
Completata la cottura, lasciare raffreddare completamente la base di frolla.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA

PREPARAZIONE

Q.B. Farcire la crostata con CREMIRCA LIMONE.

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 1000
ACQUA	g 500-700

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti, in una planetaria di adeguata capienza per 6/7 minuti a velocità sostenuta fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

Avvertenze:

- per una maggiore tenuta è consigliabile utilizzare acqua ad una temperatura di 60°C.
- tempi di montata inferiori a quelli indicati determinano una tenuta inferiore della meringa.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminare la decorazione con ciuffi di meringa fiammeggiati con un cannello.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire la CREMIRCA LIMONE con CREMIRCA ARANCIA per ottenere una crema dal gusto più rotondo e meno acido.