



## 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.