



## MERINGA ALL'ALBICOCCA

### TARTELLETTA MONOPORZIONE - MERINGA E ALBICOCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA AL CACAO

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
CACAO IN POLVERE - 22-24  
ZUCCHERO SEMOLATO  
UOVA

g 1.000  
g 500  
g 70  
g 120  
g 150

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.  
Stampare dei dischi sottili del diametro di 8,5-9 cm.  
Cuocere i dischi di frolla in forno statico a 190°C per circa 10 minuti.  
Far raffreddare e conservare in contenitori ermetici per preservarli dall'umidità.

#### INSERTO ALL'ALBICOCCA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA

Q.B.

##### PREPARAZIONE

Riempire degli stampi in silicone a forma di semisfera, del diametro di 3,5-4 cm, con FRUTTIDOR ALBICOCCA e porli in abbattitore, fino a completa surgelazione.

#### MERINGA ITALIANA

##### INGREDIENTI

TOP MERINGUE  
ACQUA - T° AMBIENTE

g 1000  
g 500-700

##### 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.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
ALBICOCCHE - SCIROPATE	Q.B.
MANDORLE AFFETTATE	Q.B.
LAMPONI - FRESCHI	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di una sac à poche dressare la meringa italia in un porzionatore per palline di gelato del diametro di 7 cm (precedentemente posto in acqua tiepida) riempiendolo per metà.

Inserire la semisfera di FRUTTIDOR ALBICOCCA congelata esattamente nel centro della meringa.

Lisciare bene il fondo con una spatola e smodellare direttamente sul disco di frolla al cioccolato.

Far aderire alla meringa delle mandorle affettate e "bruciacchiare" con cannello.

Spolverare con BIANCANEVE PLUS e far aderire sui bordi delle albicocche sciroppate precedentemente "bruciacchiate" con cannello.

Decorare con un filetto di cioccolato fondente ed un lampone.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla al cacao è possibile sostituire il burro con la margarina.