



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

PREPARAZIONE

g 1.000 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben
g 500 amalgamato.
g 70 Porre in frigorifero per almeno un'ora.
g 120 Stampare dei dischi sottili del diametro di 8,5-9 cm.
g 150 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

PREPARAZIONE

Q.B. 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

PREPARAZIONE

g 1000 Montare gli ingredienti in planetaria, di adeguata capienza, per 6/7 minuti a velocità sostenuta e
g 500-700 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.