



## KEY LIME PIE

### CROSTATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
ZUCCHERO	g 100
TUORLO D'UOVO	g 150

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero per almeno un'ora.

Stendere la frolla allo spessore di 2-3 millimetri e foderare delle tortiere.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 15-20 minuti.

#### CREMA AL LIME

##### INGREDIENTI

TOP CREAM	g 200
ACQUA	g 500
JOYPASTE LIME	g 80

##### PREPARAZIONE

Miscelare acqua e TOP CREAM con una frusta ed incorporare successivamente la JOYPASTE LIME.

#### MERINGA ALL'ITALIANA

##### INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 300
ACQUA	g 180

##### PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti in planetaria con la frusta per 6/7 minuti a velocità sostenuta o comunque fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le basi di frolla cotte con la crema al lime e rasarle per avere uno strato liscio ed uniforme.

Porre in freezer le basi con la crema ed una volta raffreddate stendere un leggero strato di MIRROR NEUTRAL colorato di verde.

Dressare su un lato del dolce la meringa all'italiana e fiammeggiare delicatamente.