



INTO THE WOODS

MIGNON MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno 1 ora.
Laminare allo spessore di 3 mm e foderare degli stampi da fondo di frolla mignon.
Cuocere in forno a 180°C per 12 minuti circa.
Lasciar raffreddare.

FARCITURA AL LAMPONE

INGREDIENTI

ACQUA	g 100
FRUTTIDOR LAMPONE	g 400
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.
Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e conservare a temperatura ambiente in una sac à poche.

CREMA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

ACQUA	g 400
PANNA 35% M.G.	g 200
TOP CREAM	g 200
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA	g 60

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta i primi tre ingredienti per 3 minuti.
Aggiungere la pasta aromatizzante e montare per 1 altro minuto.
Riempire una sac à poche munita di bocchetta rigata.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GOCCE DI MERINGA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le tartellette con la farcitura al lampone e metterle in frigorifero per 20 minuti.

Decorare la superficie della tartelletta con la crema alla nocciola e decorare con tre gocce di meringa.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE