



TARTELLETTA FRUTTI ROSSI E MERINGA

MONOPORZIONE ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TARTELLETTA DI MERINGA

INGREDIENTI

ALBUMI - A TEMPERATURA AMBIENTE
ZUCCHERO SEMOLATO
ZUCCHERO A VELO

g 200
g 200
g 200

PREPARAZIONE

Montate a neve gli albumi con lo zucchero fino ad ottenere una montata ferma, aggiungete manualmente lo zucchero a velo.
Realizzare con una sac a poche un disco di meringa decorato sul suo perimetro da dei ciuffi di meringa in modo da farlo sembrare un fiore.
Infornare a 80°C per circa 4 ore.

CREMA PASTICCERA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

ACQUA
PANNA 35% M.G.
TOP CREAM
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

g 500
g 100
g 200
g 30

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti con frusta fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea.

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA	Q.B.
PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES - LEGGERMENTE SCALDATO	Q.B.
FRUTTA FRESCA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spalmare il centro della tartelletta di meringa con il PRALIN DELICRISP.

Con l'aiuto di una sac a poche depositare una dose generosa di CHOCOCREAM e delle gocce di crema pasticcera alla frutta.

Guarnire con la frutta fresca e decorare con gocce di CHOCOCREAM e alcune DAISY DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE