



FROLLINI ARANCIA E MERINGA

TARTELLETTA FARCITA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE
ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben
g 400 amalgamato.
g 100 Porre in frigorifero per almeno un ora, quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di 2-3 mm.
g 100 Foderare gli stampi per tartellette.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA Q.B. -

MERINGA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE

PREPARAZIONE

g 1000 Montare TOP MERINGUE e acqua in planetaria, di adeguata capienza, per 6-7 minuti a velocità
g 500-700 sostenuta e comunque, fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare uno strato di CREMIRCA ARANCIA negli stampi precedentemente foderati con la frolla.

Cuocere in forno statico a 200°C per circa 15 minuti.

Lasciare raffreddare completamente.

Con sac à poche con bocchetta riccia, formare degli spuntoni di meringa sulla superficie delle tartellette.

Brucciare leggermente con fiamma e decorare con filetti di buccia d'arancia.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della pasta frolla, e' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.