



## TORTINI FRAGOLA E LIMONE

### TARTELLETTA FRAGOLA E LIMONE CON MERINGA ITALIANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA FROLLA

##### INGREDIENTI

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

g 1.000  
g 350  
g 150  
g 120

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero per almeno un'ora.  
Spianare con sfogliatrice allo spessore di quattro millimetri e foderare degli stampi per tartellette del diametro di circa 10 cm. All'occorrenza bucherellare il fondo.  
Cuocere in forno statico a 200°C per 10-15 minuti.  
Lasciare raffreddare completamente e rimuovere le tartellette dagli stampi.

#### MERINGA ITALIANA

##### INGREDIENTI

TOP MERINGUE  
ACQUA - T° AMBIENTE

g 1000  
g 500-700

##### PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti in planetaria, di adeguata capienza, per 6-7 minuti a velocità sostenuta e comunque, fino ad ottenere una massa voluminosa e soda.

##### AVVERTENZE:

- I tempi di montata inferiori a quelli indicati determinano una tenuta inferiore della meringa.

#### CREMA PASTICCERA AL LIMONE

##### INGREDIENTI

##### PREPARAZIONE

TOP CREAM

ACQUA

CREMIRCA LIMONE

g 200

Aggiungere TOP CREAM all'acqua (o al latte) ed agitare vigorosamente con frusta, quindi lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

g 500

g 700

Con una frusta, unire CREMIRCA LIMONE alla crema pasticcera realizzata.

#### AVVERTENZE:

- TOP CREAM contiene un'elevata quantità di latte e quindi si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed attrezzi, evitare inoltre ogni tipo di contaminazione.

-Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i fondi di frolla cotti precedentemente, con 1 cm di crema pasticcera al limone.

Disporre su metà della tartelletta delle fragole fresche.

Decorare la restante superficie con spuntoncini di meringa.

Successivamente, fiammeggiare la meringa con un cannello.

#### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla è possibile sostituire interamente il burro con la margarina