



## 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 BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE