



MERINGA ALL'ALBICOCCA

TARTELLETTA MONOPORZIONE - MERINGA E ALBICOCCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
CACAO IN POLVERE - 22-24
ZUCCHERO SEMOLATO
UOVA

g 1.000
g 500
g 70
g 120
g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.
Stampare dei dischi sottili del diametro di 8,5-9 cm.
Cuocere i dischi di frolla in forno statico a 190°C per circa 10 minuti.
Far raffreddare e conservare in contenitori ermetici per preservarli dall'umidità.

INSERTO ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA

Q.B.

PREPARAZIONE

Riempire degli stampi in silicone a forma di semisfera, del diametro di 3,5-4 cm, con FRUTTIDOR ALBICOCCA e porli in abbattitore, fino a completa surgelazione.

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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
ALBICOCHE - SCIROPPATE	Q.B.
MANDORLE AFFETTATE	Q.B.
LAMPONI - FRESCHI	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di una sac à poche dressare la meringa italia in un porzionatore per palline di gelato del diametro di 7 cm (precedentemente posto in acqua tiepida) riempiendolo per metà.

Inserire la semisfera di FRUTTIDOR ALBICOCCA congelata esattamente nel centro della meringa.

Lisciare bene il fondo con una spatola e smodellare direttamente sul disco di frolla al cioccolato.

Far aderire alla meringa delle mandorle affettate e "bruciacchiare" con cannello.

Spolverare con BIANCANEVE PLUS e far aderire sui bordi delle albicocche sciroppate precedentemente "bruciacchiate" con cannello.

Decorare con un filetto di cioccolato fondente ed un lampone.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla al cacao è possibile sostituire il burro con la margarina.