TORTA AL LIMONE CON MERINGA

CROSTATA CON CREMA AL LIMONE E MERINGA ALL'ITALIANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
UOVA INTERE	g 150
ZUCCHERO	g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un’ora.

Spianare con sfogliatrice allo spessore di quattro millimetri e foderare una tortiera.

Bucherellare il fondo della frolla e cuocere in forno a piastra ad una temperatura di 190-200°C per 10-15 minuti.

Completata la cottura, lasciare raffreddare completamente la base di frolla.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA	Q.B.

PREPARAZIONE

Farcire la crostata con CREMIRCA LIMONE.

MERINGA ALL'ITALIANA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 1000
ACQUA	g 500-700

PREPARAZIONE

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

Avvertenze:

- per una maggiore tenuta è consigliabile utilizzare acqua ad una temperatura di 60°C.
- tempi di montata inferiori a quelli indicati determinano una tenuta inferiore della meringa.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminare la decorazione con ciuffi di meringa fiammeggiati con un cannello.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire la CREMIRCA LIMONE con CREMIRCA ARANCIA per ottenere una crema dal gusto più rotondo e meno acido.