

**irca****Linea farciture di frutta****FRUTTIDOR**

Meringa all'albicocca

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 500
CACAO 22-24	g 70
Zucchero	g 120
Uova intere	g 150

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 rotondi del diametro di 8,5-9 cm e cuocerli a 190°C per circa 10 minuti.

- Montaggio:

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. Preparare la meringa all'italiana con TOP MERINGUE (ricetta base) e con l'aiuto di una sac à poche dressarla 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, far aderire sui bordi delle albicocche sciroppate precedentemente "bruciacchiate" con cannello e decorare con un filetto di cioccolato fondente ed un lampone.