



Tortini fragola e limone

PASTA FROLLA:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 350
Uova intere	g 150
Zucchero	g 120

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, foderare degli stampi per tortini del diametro di circa 10 cm, bucherellare il fondo e cuocere a 200°C per 10-15 minuti. Lasciare raffreddare completamente e togliere dagli stampi.

MERINGA ALL'ITALIANA:

TOP MERINGUE	g 1.000
Acqua (temp.ambiente)	g 500-700

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.

Depositare sul fondo dei tortini di frolla 1 cm di crema ottenuta miscelando al 50% CREMIRCA LIMONE e crema pasticcera realizzata con TOP CREAM. Depositare su metà della superficie totale delle fragole fresche e decorare la restante superficie con spuntoncini di meringa. Fiammeggiare la meringa con cannello.

Avvertenze:

- tempi di montata inferiori a quelli indicati determinano una tenuta inferiore

della meringa.