

OVAFINA - Meringa di frutta fresca

Meringa

OVAFINA	160 g
Acqua	1.000 g
Zucchero semolato	1.200 g
Zucchero a velo	700 g
Amido	100 g
Succo di limone	20 g
Totale Meringa	3.180 g

Farcitura alla panna

FOND NEUTRO	200 g
Acqua	200 g
MAURITIUS VANIGLIA	20 g
Panna fresca	1.000 g
Totale Farcitura alla panna	1.420 g

Lavorazione:

Meringa

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità OVAFINA ed acqua fino ad ottenere un composto montato. Aggiungervi lo zucchero semolato e il succo di limone e continuare montare fino ad ottenere un composto sodo. In ultimo aggiungervi lo zucchero a velo e l'amido continuando a montare per un ulteriore minuto.

Formare con bocchetta liscia diam. 20 mm su carta da forno delle semisfere da 300 g. (diam. 18 cm). Scavare il centro formando una conca.

Cottura: statico 100°C con valvola aperta per 300 min
– Rotor 90°C con valvola aperta.

Farcitura

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità la panna, mescolare acqua, FOND neutro e l'aroma ed aggiungerlo alla panna montata. Completare la Meringa farcendo con la panna, decorare con frutta fresca e spolverare con DOLCE DEKOR.



N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com