

FROLLA MIX - Florida Lemon pie

Base frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Totale Base frolla	1.550 g

Lemon cream

KIDDY FRUIT LIMONE	300 g
Uova intere	200 g
Zucchero	200 g
SANATINE	15 g
Burro morbido	300 g
Totale Lemon cream	1.015 g

Meringa morbida

OVAFINA	70 g
Acqua	500 g
Zucchero	1.000 g
Totale Meringa morbida	1.570 g

Lavorazione:

Ricetta per frolla:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Lemon Cream:

Miscelare tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione.

Lasciare raffreddare fino a 35°C

Aggiungere :Burro morbido

Meringa morbida:

Montare OVAFINA ed acqua aggiungervi la metà dello zucchero continuando a montare fino ad ottenere una meringa ben soda. Aggiungervi il rimanente zucchero montando per un ulteriore minuto.

MODALITA' D'IMPIEGO: Stendere la frolla all'altezza di 4 mm foderando uno stampo con



bordo. Precuocere per 20 minuti ca.

Colare all'interno Lemon Crema. Decorare con Meringa morbida, cospargere con zucchero a velo.

Cottura: cielo 230°C, platea 200°C per 10 minuti ca.

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