

## CROSTATA CON CREMA ALL'ARANCIA, LEMON CURD E MERINGA FLAMBÈ



**Chef:** Gianluca Galliera

### Method

Per 8 persone

Preparare la Crema pasticcera unendo il latte alla polvere. Mescolare gli ingredienti ed aggiungere la Naranja, mescolare e far addensare. Ultimare aggiungendo la panna vegetale montata. Versare la crema all'arancia ottenuta in un sac à poche e farcire il primo strato di pasta frolla. Aggiungere in superficie il Lemon curd. Sovrapporre il secondo disco di pasta frolla e farcire nella medesima sequenza. Decorare con Croccante, spicchi di mandarino, caramello croccante e spuntoni di meringa flambata.

### Menù Ingredients

200 g Crema pasticcera - DY1X  
40 g Naranja - Preparazione all'arancia - 1821  
q.b. Lemon Curd - L20X  
q.b. Preparato per Croccante - P50

### Ingredients

500 ml Latte  
250 ml Panna vegetale  
2 Dischi di pasta frolla diametro 20  
q.b. Meringaggio cotto  
q.b. Mandarini  
q.b. Caramello croccante