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



Chef: Gianluca Galliera

Menù Ingredients

200 g Crema pasticcera - DY1X

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)