

GIRELLA CON MERINGA E LEMON CURD



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

Tagliare la pasta sfoglia a strisce e formare delle girelle. Cuocere in forno a 200°C per 20/25 minuti. Preparare la meringa all'italiana mettendo a montare gli albumi d'uovo e aggiungere a filo lo sciroppo di zucchero cotto a 124°C. Quando le girelle saranno cotte e raffreddate, farcirle al centro con la Lemon Curd Menù. Decorarle con dei ciuffetti di meringa, lamponi e foglioline di menta.

Préparation sans gluten

Sostituendo la pasta sfoglia con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Ingrédients Menù

180 g Lemon Curd - L20X

Ingrédients

500 g Pasta sfoglia

70 g Albume d'uovo

125 g Zucchero

6 Lamponi

6 Foglioline di menta