

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



Ingredienti Menù

- 200 g Crema pasticcera - DY1X
- q.b. Lemon Curd - L20X
- q.b. Preparato per Croccante - P50

Ingredienti

- 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

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

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.