GIRELLA CON MERINGA E LEMON CURD



Ingredienti Menù

180 g Lemon Curd - L20X

Ingredienti

500 g Pasta sfoglia
70 g Albume d'uovo
125 g Zucchero
6 Lamponi
6 Foglioline di menta

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)