

TRIS DI MERINGHE



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 50 porzioni

Montare a neve ferma gli albumi. Setacciare insieme i due tipi di zucchero ed incorporarli pian piano con movimenti circolari dal basso verso l'alto facendo attenzione a non smontare il composto. Trasferire il composto ottenuto in una sac à poche e creare il cigno (collo e testa, utilizzando una goccia di cioccolato per l'occhio), la base e le due ali. Creare anche i dischetti e i ciuffetti su placche da forno ricoperte da carta forno. Spolverizzare con zucchero a velo e lasciare riposare per 10 minuti. Infornare a 100°C per 3 ore circa, a media ventilazione. Se il forno è statico lasciare leggermente aperto lo sportello. A fine cottura le meringhe dovranno essere ben asciutte in superficie e dure al tatto, in caso contrario prolungare la cottura (i tempi variano in base al tipo di forno). Montare in planetaria il dolcifieddo con la panna e 50 g. di zucchero a velo vanigliato, con la frusta alla massima velocità. Utilizzare questa crema per farcire i dischetti e per completare il cigno. Adagiare una piccola quantità di crema sul piatto, appoggiarvi la base, riempire con la crema, infine appoggiare ali e collo.

Ingredienti Menù

250 g. Dolce freddo - LC1X

Ingredienti

550 g. Zucchero a velo vanigliato

500 g. Zucchero

500 g. Albumi

500 ml. Panna fresca