

Mediterraneo



DESSERT AL PIATTO

① VELOCITÀ E RISPARMIO

Mai stato così facile e veloce montare una meringa

② VERSATILITÀ

Ideale per realizzare anche mousse e semifreddi di frutta

③ LUNGA DURATA E FUNZIONALITÀ

Shelf life di 12 mesi, dosaggio preciso, evita sprechi



MERINGA EVOLUTION BAKERY INNOVATION

Semilavorato professionale ottenuto dalla lavorazione degli albumi d'uovo pastorizzati con una miscela di zuccheri.

Sostituisce la meringa all'italiana tradizionale, è perfetta come elemento decorativo e per alleggerire dolci e creme. Straordinaria stabilità e ottima palatabilità.

La ricetta

di Micaela Graziosi



Romana d'origine, classe 1987, dopo le esperienze nei laboratori locali ha proseguito nella ristorazione stellata, fino a diventare Executive Pastry chef. Approdata nel 2020 in Eurovo, è oggi Pastry chef Promoter & Tecnico dimostratore del Gruppo.



Mediterraneo

Dosi per circa 25 porzioni

FONDO AL TIMO

85 g	Burro 82% MG
170 g	Farina debole
25 g	Farina di mandorle
70 g	Zucchero a velo
45 g	Uova intere
2 g	Timo

Sabbiate burro e farina, aggiungete la farina di mandorle e lo zucchero a velo e ultimate con uova e timo. Lasciate riposare per 12 ore a +4°C. Stendete, coppate e cuocete a 170°C.

BISQUIT AL PISTACCHIO

170 g	Sponge Cake & Bisquit Bakery Innovation
10 g	Zucchero semolato
85 g	Farina di mandorle
QB	Sale
QB	Scorza di limone
40 g	Pasta di pistacchio
20 g	Latte intero
28 g	Farina debole
75 g	Albume d'uovo
45 g	Zucchero semolato

Montate lo Sponge Cake & Bisquit Bakery Innovation con i 10 g di zucchero semolato, stemperate la pasta di pistacchio con il latte

caldo, unite alla montata, aggiungete la farina di mandorle, la farina, il sale e la scorza di limone. Montate a neve l'albume d'uovo con lo zucchero e alleggerite la prima montata. Stendete a 4 mm e cuocete a 190°-200°C.

MOUSSE AL CAPRINO

125 g	Meringa Evolution Bakery Innovation
300 g	Panna 35% MG
150 g	Formaggio caprino
5 g	Gelatina
25 g	Acqua per gelatina

Montate la Meringa Evolution Bakery Innovation per 8 minuti a velocità media, aggiungete il caprino setacciato e la gelatina sciolta. Alleggerite con la panna in tre volte.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

125 g	Meringa Evolution Bakery Innovation
250 g	Purea di fragola
5 g	Gelatina
25 g	Acqua per gelatina
250 g	Panna lucida 35% MG

Montate la Meringa Evolution Bakery Innovation per 8 minuti a velocità media. Fate fondere la gelatina a 40°C e versatela nella meringa. Aggiungete la purea di fragola e incorporate la panna lucida in due step.

GEL DI FRAGOLA

400 g	Purea di fragola
5 g	Succo di limone
2,5 g	Agar agar

Versare l'agar agar in metà polpa di fragola e portate a 85°C. Aggiungete l'altra metà di purea e il succo di limone. Mixate. Raffreddate, mixate ancora e passate al sottovuoto.

COULIS DI FRAGOLA

200 g	Purea di fragola
40 g	Zucchero semolato

Portate a ebollizione, filtrate e riducete.

MERINGA FRANCESE

250 g	Meringa Francese Bakery Innovation
150 g	Zucchero semolato

Montate la Meringa Francese Bakery Innovation con 2/3 dello zucchero per circa 8 minuti a velocità medio-alta. Unite a mano l'ultima parte di zucchero. Dressate o chablonate su teglia con carta da forno e cuocete a 80°C.



Inquadra e ascolta i consigli di Pastry chef Micaela!