

Meringhetta cioccolato e lamponi



DESSERT AL PIATTO

① VELOCITÀ E RISPARMIO

Una Meringa Francese stabile
e perfetta in pochi minuti

② COSTANZA

Grazie a La Meringa Francese il risultato
è sempre identico e impeccabile

③ SHELF LIFE E FUNZIONALITÀ

La shelf life di 12 mesi a temperatura ambiente
ottimizza gli spazi e semplifica gli ordini



LA MERINGA FRANCESE BAKERY INNOVATION

Semilavorato a base di albume d'uovo
pastorizzato con zucchero saccarosio.
Questa massa montata è destinata alla
cottura in forno. Ideale per prodotti a base
di meringhe alla francese. Conservare:
chiuso a temperatura ambiente; aperto a
+4°C per massimo 5 giorni. Shelf life: 1 anno.

La ricetta

di Giuseppe Gagliardi



Si occupa di formazione da oltre 25 anni ed è uno dei Maestri più amati dagli allievi, oltre che consulente di rinomate aziende di settore. Da anni collabora con il reparto Ricerca e Sviluppo del Gruppo Eurovo e oggi è Responsabile dello staff tecnico.



Meringhetta cioccolato e lampone

Dosi per 8 porzioni

BASE CROCCANTE DI MERINGA CON GRUÉ DI CACAO

250 g La Meringa Francese Bakery Innovation

200 g Zucchero semolato fine

In planetaria con la frusta montate stabile La Meringa Francese Bakery Innovation a temperatura ambiente (25°C). A fine montata, prima di fermare la macchina, unite lo zucchero a pioggia. Con l'utilizzo di un cucchiaino a spatola mescolate manualmente con un movimento dal basso verso l'alto fino a ottenere una massa omogenea. Aiutandovi con un sac à poche munito di bocchetta "St. Honoré" formate le basi del diametro di 8 cm. Cospargete con gruè di cacao. Cuocete in forno a 90°-100°C fino a completa asciugatura, con valvola aperta per permettere la fuoriuscita dell'umidità e facilitare l'essiccazione.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

100 g Pâte à Bombe Bakery Innovation

100 g Meringa Evolution Bakery Innovation

175 g Copertura fondente 60% MC

250 g Panna 35% MG montata lucida

Montate la Meringa e la Pâte à Bombe a 25°C. Incorporate il cioccolato fuso a 45°C e aggiungete metà panna montata. Unite la seconda parte di panna e mescolate fino a ottenere una struttura cremosa e lucida.

COULIS DI LAMPONE

300 g Polpa di lampone

60 g Zucchero

Miscelate i due ingredienti.

DECORAZIONE

QB Lamponi freschi

QB Fogli d'argento alimentare

MONTAGGIO

Disponete sul piatto la meringhetta al gruè di cacao. Decorate con spuntoni di mousse al cioccolato fondente che avrete fatto stabilizzare in frigorifero per 1 ora. Decorate con lamponi freschi, disponendoli a piacere sulla mousse al cioccolato fondente. Con l'aiuto di un biberon o semplicemente con un cucchiaino, decorate il fondo del piatto con la coulis di lamponi e lamponi freschi tagliati a metà. Infine, servendovi di una pinzetta, decorate il piatto con piccoli pezzettini di foglie d'argento alimentare.



Inquadra e ascolta i consigli di Pastry Chef Giuseppe!