



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

MERINGA ALL'ITALIANA

100 g ACQUA

400 g ZUCCHERO SEMOLATO

250 g ALBUMI

100 g ZUCCHERO SEMOLATO

Cuocere a 121°C l'acqua con i 400 g di zucchero; arrivati a 117°C iniziare a montare gli albumi, aggiungere a pioggia lo zucchero semolato. Infine unire a filo lo zucchero cotto a 121°C. Montare fino a raffreddamento.

CREMA MERINGATA AL CIOCCOLATO

250 g MERINGA ITALIANA

500 g COPERTURA FONDENTE PUR CARAIBE 66%

200 g CREMA PASTICCERA

650 g PANNA SEMIMONTATA 35% M.G.

6 g GELATINA

Mescolare con una marisa la meringa italiana con la crema pasticcera, quindi la copertura fusa a 45°C, prima di unire la panna semimontata, assicurarsi che la temperatura non sia inferiore ai 40°C, quindi la gelatina fusa e infine la panna semimontata.

CREMA PASTICCERA Leo

L 1 LATTE FRESCO

250 g PANNA FRESCA

N° 1 BACCA DI VANIGLIA

N° 1 BUCCIA DI LIMONE GRATUGGIATA

240 g ZUCCHERO

300 g TUORLI

95 g AMIDO DI MAIS

2 g SALE

Unire latte, panna, bacca di vaniglia e buccia di limone e metà dello zucchero, nel frattempo fare una pastella con l'amido, lo zucchero, il sale e i tuorli, girare fino a fare un composto liscio.

Quando il latte arriva a bollire, stemperare il composto, unire e cuocere sul fuoco, versare su una teglia con carta da forno coprire e far freddare in abbattitore.