



MERIN CARAFIN AL LAMPONE



[VaGLiaTO MeDIO](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[RICCARDO PATALANI - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Meringa al Carafin

- 300 g Albume, a temperatura ambiente
- 600 g Zucchero Vagliato Medio
- 100 g Zucchero Vagliato Fine
- 50 g Carafin
- 1 pizzico Cannella in polvere

Panna montata con Zucchero Fondente in Polvere e vaniglia

- 600 g Panna
- 80 g Zucchero Fondente in Polvere
- 1 Baccello di vaniglia

Lamponi con vaniglia

- 100 g Lamponi maturi
- 8 g Alcol puro
- 1 Baccello di vaniglia

MONTAGGIO DEL DOLCE

Q.b. Lamponi maturi

Procedimento

1. Meringa al Carafin

In una planetaria, cominciate a montare l'albume con una parte di zucchero vagliato medio; dopo alcuni minuti, versate lo zucchero vagliato medio rimasto e continuate a montare fino ad ottenere una struttura stabile e ben aerata. Unite gli altri due zuccheri che avrete setacciato la sera prima insieme alla cannella e conservati fino all'utilizzo in contenitore ermetico e mescolate delicatamente con una spatola per non smontare. Usando una sac a poche con bocchetta liscia da 12 mm, formate su una teglia coperta con carta da forno, due dischi di meringa di 18 cm di diametro. Con il composto rimasto formare delle meringhette di 8 cm di lunghezza che serviranno per decorare il dolce. Cuocete in forno a 90°C valvola aperta per circa 4 ore.

2. Panna montata con Zucchero Fondente in Polvere e vaniglia

In planetaria, cominciate a montare la panna con la polpa di vaniglia. Aggiungete lo zucchero fondente precedentemente sciolto in poca panna liquida e terminate realizzando un composto ben sostenuto.

3. Lamponi con vaniglia

Estraete la polpa della vaniglia e lasciatela in infusione con l'alcol per alcuni minuti. Mescolatevi assieme i lamponi e stendeteli su una teglia coperta con carta da forno e fate congelare.

4. MONTAGGIO DEL DOLCE

Adagiate uno dei due dischi di meringa ben cotti sul vassoio da portata e, utilizzando la sac a poche con bocchetta liscia diametro 12 mm, ricoprite l'intero disco con la panna montata eseguendo una spirale. Adagiatevi sopra i lamponi congelati e ricoprite con un altro strato di panna montata. Terminate posizionando l'altro disco di meringa e, usando una spatola a gomito, rivestite tutto il dolce con la panna restante. Decorate il bordo della torta posizionando verticalmente le meringhette poi create sulla parte superiore un effetto spirale con le meringhette rimanenti. Decorate il centro del dolce con lamponi freschi e foglie di menta.