

Meringa Giapponese



Biscotto morbido al gusto di frutta secca (mandorle e nocciole) farcito con una mousse molto leggera alla nocciola, del cioccolato fuso e pezzi di meringa.

Temperatura di servizio
consigliata +4° C

Pasticceria Belvedere
Via Verdi, 5/a Legnaro - PD
tel. 049 790715
info@pasticceriabelvedere.it

Temperatura di servizio consigliata: +4° C oppure anche a temperature inferiori.

Vino consigliato: Moscato Vendemmia tardiva oppure Moscato d'Asti

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Dolce tipico della tradizione italiana a base di panna e meringa italiana

Mandorle utilizzate di provenienza italiana Bari (Puglia)

Nocciole utilizzate IGP (Piemonte)

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Cioccolato fondente dal gusto equilibrato (55% di cacao)

Modalità di taglio del dolce:

Utilizzare un coltello a lama liscia. Bagnare leggermente la lama con acqua tiepida e tagliare fino alla base del biscotto (aiutarsi con una paletta da dolci per impiattare la porzione).

*caffè
pasticceria*

Essendo privi di emulsionanti e additivi, i nostri prodotti sono da conservare in frigorifero. Si consiglia quindi di consumarli entro qualche giorno per garantirne la qualità e la bontà.