



TORTA LAMPONI E YOGURT

chef Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

zucchero semolato

uova intere

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

350g impasto ben amalgamato.

120g Porre ben coperta in frigorifero per almeno un'ora.

150g

IMPASTO ALLO YOGURT OPZIONE 1

INGREDIENTI

YOG'IN

acqua

olio di semi

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare in planetaria con foglia per cinque minuti a media velocità tutti gli

500g ingredienti.

400g

IMPASTO ALLO YOGURT OPZIONE 2

INGREDIENTI

YOG'IN

acqua

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare in planetaria con foglia per cinque minuti a media velocità tutti gli

430g ingredienti.

400g

Composizione finale

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice fino allo spessore di circa 3 millimetri.

Foderare degli stampi da 20 cm di diametro tenendo il bordo alto 3 centimetri e farcire con un leggero strato di CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI (100-120 grammi).

Stendere l'impasto allo yogurt negli stampi (300 grammi) e decorare la superficie con lamponi freschi o congelati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento gelatinare con MIRAGEL e spolverare con BIANCANEVE PLUS.