

TORTA LAMPONI E YOGURT

Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1.000g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre ben coperta in frigorifero per almeno un'ora.
burro 82% m.g. - morbido	350g	
zucchero semolato	120g	
uova intere	150g	

IMPASTO ALLO YOGURT OPZIONE 1

YOG'IN	1.000g	Miscelare in planetaria con foglia per cinque minuti a media velocità tutti gli ingredienti.
acqua	500g	
olio di semi	400g	

IMPASTO ALLO YOGURT OPZIONE 2

YOG'IN	1.000g	Miscelare in planetaria con foglia per cinque minuti a media velocità tutti gli ingredienti.
acqua	430g	
burro 82% m.g. - morbido	400g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.