



# TORTA LAMPONI E YOGURT

👤 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.