



TORTA LAMPONI E YOGURT

🏠 Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
zucchero semolato
uova intere

1.000g
350g
120g
150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre ben coperta in frigorifero per almeno un'ora.

IMPASTO ALLO YOGURT OPZIONE 1

YOG'IN

acqua
olio di semi

1.000g
500g
400g

Miscelare in planetaria con foglia per cinque minuti a media velocità tutti gli ingredienti.

IMPASTO ALLO YOGURT OPZIONE 2

YOG'IN

acqua
burro 82% m.g. - morbido

1.000g
430g
400g

Miscelare in planetaria con foglia per cinque minuti a media velocità tutti gli ingredienti.

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.



Extraordinary
made simple.