

YOG-IN-CREAM

🏠 Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

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

1.000g
350g
120g
150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora, quindi spianare con sfogliatrice, fino allo spessore di circa 3 mm. Foderare degli stampi da 20 cm di diametro con pasta frolla, tenendo il bordo alto 3 cm.

IMPASTO CAKE ALLO YOGURT

YOG'IN

acqua
olio di semi

1.000g
500g
400g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 3-4 minuti a velocità media.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere gli stampi foderati con la frolla e farcirli con un leggero strato di FARCITURA o CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI (100-120 g).

Successivamente, stendere negli stessi stampi, il composto allo yogurt (circa 300 g).

Con un sac à poche di CREMIRCA YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO, decorare la superficie del dolce realizzando una spirale o un disegno a fantasia.

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

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.