



YOG-IN-CREAM

chef Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

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

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un
350g impasto ben amalgamato.
120g Porre in frigorifero per almeno un'ora, quindi spianare con sfogliatrice, fino
150g 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

INGREDIENTI

YOG'IN

acqua
olio di semi

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 3-4 minuti a velocità
500g media.
400g

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.