

CROSTATE O TARTELLETTE AI FRUTTI DI BOSCO (TOP FROLLA)

Livello base

CROSTATA FRESCA ALLA FRUTTA

PASTA FROLLA

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

CREMA A FREDDO

TOP CREAM	350-370g	Versare il TOP CREAM nei liquidi e miscelare con frusta. Lasciare riposare per 5 minuti, quindi miscelare nuovamente.
acqua	500g	
latte	500g	

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri, bucare con rotella bucasfoglia e foderare dei piccoli stampini per tartellette o delle tortiere, tenendo il bordo alto circa 2 centimetri.
Cuocere in forno statico a 200°C per 10-15 minuti e lasciare raffreddare completamente.
Farcire con uno strato di crema pasticcera di circa 1 centimetro e decorare tutta la superficie con frutti di bosco freschi o surgelati.
Spolverare leggermente con BIANCANEVE PLUS.

irca GROUP
Extraordinary made simple.