

CROSTATE O TARTELLETTE AI FRUTTI DI BOSCO (TOP FROLLA)

♠ Livello base CROSTATA FRESCA ALLA FRUTTA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

uova intere

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

350g impasto ben amalgamato.

120g Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

150g

CREMA A FREDDO

INGREDIENTI

TOP CREAM

acqua

latte

PREPARAZIONE

350-370g Versare il TOP CREAM nei liquidi e miscelare con frusta.

500g Lasciare riposare per 5 minuti, quindi miscelare nuovamente.

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.

