



# CROSTATE O TARTELLETTE AI FRUTTI DI BOSCO (TOP FROLLA)

🏠 Livello base

CROSTATA FRESCA ALLA FRUTTA

## PASTA FROLLA

### TOP FROLLA

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

1.000g  
350g  
120g  
150g

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

## CREMA A FREDDO

### TOP CREAM

acqua  
latte

350-370g  
500g  
500g

Versare il TOP CREAM nei liquidi e miscelare con frusta. Lasciare riposare per 5 minuti, quindi miscelare nuovamente.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri, bucare con rotella bucafoglia 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.