

TORTA DI CREMA COTTA

TORTA DA FORNO

CREMA DA FARCITURA

INGREDIENTI

acqua latte

PERFECTA

PREPARAZIONE

500g Aggiungere PERFECTA all'acqua ed al latte ed miscelare vigorosamente con

500g frusta.

375-400g Lasciare riposare per qualche minuto e rimescolare fino ad ottenere una

struttura liscia e cremosa.

AVVERTENZE: PERFECTA è una miscela per crema a freddo pertanto fare attenzione ad ogni tipo di contaminazione (bacinelle sporche-sessole

sporche di farina).

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

uova intere zucchero

PREPARAZIONE

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

350g impasto ben amalgamato.

150g Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

120g

Composizione finale

Foderare una tortiera con la pasta frolla tenendo il bordo alto due centimetri.

Bucare il fondo e stendere la crema realizzata con PERFECTA formando uno strato di due centimetri.

Decorare con striscie di pasta frolla e cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 30 minuti.