

TORTA DI CREMA COTTA

🏠 Livello base

TORTA DA FORNO

CREMA DA FARCITURA

acqua	500g
latte	500g
<u>PERFECTA</u>	375-400g

Aggiungere PERFECTA all'acqua ed al latte ed miscelare vigorosamente con frusta. 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

<u>TOP FROLLA</u>	1.000g
burro 82% m.g. - morbido	350g
uova intere	150g
zucchero	120g

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

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