



# TORTA FIORENTINA

👤 Livello intermedio

DOLCE DA FORNO

## PASTA FROLLA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

uova intere

### PREPARAZIONE

- 1000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un
- 350g impasto omogeneo.
- 120g Porre in frigorifero per almeno un'ora.
- 150g

## BISCUIT

### INGREDIENTI

#### IRCA GENOISE

uova intere - a temperatura ambiente

#### ZUCCHERO INVERTITO

### PREPARAZIONE

- 250g Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
- 300g Stendere uniformemente la pasta montata su una teglia con carta da forno
- 25g (dose per una teglia 60x40cm).
- Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
- All'uscita dal forno raffreddare velocemente, poi coppare della misura desiderata.
- Coprire con pellicola per evitare l'asciugatura del biscuit e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## Composizione finale

---

Foderare una tortiera con pasta frolla fino al bordo.

Spalmare sul fondo un leggero strato di CONFETTURA D'ALBICOCCA e sistemarvi sopra il biscuit cotto e coppato in precedenza.

Farcire con FRUTTIDOR MELA e pinoli.

Ricoprire con pasta frolla, pennellare con acqua e decorare con mandorle affettate.

Spolverare FLOMIX con un setaccio sulla superficie.

Cuocere a 180-190°C circa per 25-30 minuti, fino a completa cottura della frolla.