



# TORTA FIORENTINA

🏠 Livello intermedio

DOLCE DA FORNO

## PASTA FROLLA

### TOP FROLLA

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

1000g  
350g  
120g  
150g

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

## BISCUIT

### IRCA GENOISE

uova intere - a temperatura ambiente

### ZUCCHERO INVERTITO

250g  
300g  
25g

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.  
Stendere uniformemente la pasta montata su una teglia con carta da forno (dose per una teglia 60x40cm).  
Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.  
All'uscita dal forno raffreddare velocemente, poi cappare 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.



Extraordinary  
made simple.