

TORTA FIORENTINA

Livello intermedio

DOLCE DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1000g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo. Porre in frigorifero per almeno un'ora.
burro 82% m.g. - morbido	350g	
zucchero	120g	
uova intere	150g	

BISCUIT

IRCA GENOISE	250g	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 coppare della misura desiderata. Coprire con pellicola per evitare l'asciugatura del biscuit e porre in frigorifero ?no al momento dell'utilizzo.
uova intere - a temperatura ambiente	300g	
ZUCCHERO INVERTITO	25g	

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.