



TORTA FIORENTINA

chef 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.