



TORTA DELLA NONNA

🏠 Livello base

TORTA DA FORNO

CREMA

acqua
latte
PERFECTA

500g
500g
375-400g

Aggiungere PERFECTA all'acqua ed al latte ed miscelare vigorosamente con frusta. Lasciare riposare per 3 minuti 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

TOP FROLLA
burro 82% m.g. - morbido
tuorli d'uovo
zucchero semolato
sale

1.000g
400g
100g
150g
3g

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

Spianare con sfogliatrice la pasta frolla allo spessore di circa 3 millimetri. Tagliare dei dischi di pasta della grandezza desiderata e farcire con uno strato di circa cm 1 di crema. Pennellare i bordi con acqua e sistemarvi sopra, facendolo aderire bene un ulteriore disco di frolla. Pennellare la superficie con uovo sbattuto e decorare con pinoli e con Signature Rose di Dobra. Cuocere in forno statico a 190-200°C per 25-30 minuti.



Extraordinary
made simple.