



# TORTA DELLA NONNA

👤 Livello base

TORTA DA FORNO

## CREMA

### INGREDIENTI

acqua

latte

PERFECTA

### PREPARAZIONE

- 500g Aggiungere PERFECTA all'acqua ed al latte ed miscelare vigorosamente con
  - 500g frusta.
  - 375-400g 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

### INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

tuorli d'uovo

zucchero semolato

sale

### PREPARAZIONE

- 1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un
- 400g impasto ben amalgamato.
- 100g Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
- 150g
- 3g

## 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.