



TORTA DELLA NONNA

chef 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 Dobla.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per 25-30 minuti.