TORTA AMOR POLENTA E GIANDUIA

Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1.000g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre la pasta in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
burro 82% m.g. - morbido	350g	
zucchero	120g	
uova intere	150g	

CAKE AMOR POLENTA

DOLCE VARESE	1.000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa 5 minuti a media-bassa velocità.
burro 82% m.g. - morbido	500g	
uova - temperatura ambiente	500g	

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri.
Foderare degli stampi da 20 cm di diametro con pasta frolla tenendo il bordo alto 3 centimetri e farcire con un leggero strato di CUKICREAM GIANDUIA (100-120 grammi).
Stendere il composto fatto con DOLCE VARESE e decorare la superficie con mandorle affettate.
Cuocere in forno statico a 180-200°C per 35-40 minuti.
Dopo completo raffreddamento spolverare con BIANCANEVE PLUS.

irca GROUP
Extraordinary made simple.