

TORTA AMOR POLENTA E GIANDUIA

👤 Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
zucchero
uova intere

1.000g
350g
120g
150g

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.

CAKE AMOR POLENTA

DOLCE VARESE

burro 82% m.g. - morbido
uova - temperatura ambiente

1.000g
500g
500g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa 5 minuti a media-bassa velocità.

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.



Extraordinary
made simple.