

TORTA AMOR POLENTA E GIANDUIA

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

uova intere

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

350g impasto ben amalgamato.

120g Porre la pasta in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

150g

CAKE AMOR POLENTA

INGREDIENTI

DOLCE VARESE

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

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa 5 minuti a

500g media-bassa velocità.

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.