



CROSTATA ALLA RICOTTA

chef Livello base

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 omogeneo.

120g Porre in frigorifero per almeno un'ora.

150g

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

TOP CREAM

acqua - 15-25°C

latte 3.5% m.g. - 15-25°C

PREPARAZIONE

100g Aggiungere TOP CREAM ai liquidi ed agitare vigorosamente con frusta.

125g Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una

125g perfetta cremosità.

CREMA ALLA RICOTTA

INGREDIENTI

TRIM

ricotta fresca

zucchero

PREPARAZIONE

25-30g Miscelare in planetaria a bassa velocità con foglia insieme alla crema
1000g pasticcera precedentemente preparata (200g) fino ad ottenere una struttura
250g liscia.

Composizione finale

Tirare la frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti.

Farcire con uno strato di crema alla ricotta ottenuta (1.5 centimetri).

Decorare a piacere la superficie.

Cuocere a 210-220°C per 20-25 minuti.

Dopo completo raffreddamento, gelatinare con MIRAGEL.