



# CROSTATA ALLA RICOTTA

🏠 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 omogeneo. Porre in frigorifero per almeno un'ora.

## CREMA PASTICCERA

### TOP CREAM

acqua - 15-25°C  
latte 3.5% m.g. - 15-25°C

100g  
125g  
125g

Aggiungere TOP CREAM ai liquidi ed agitare vigorosamente con frusta. Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

## CREMA ALLA RICOTTA

### TRIM

ricotta fresca  
zucchero

25-30g  
1000g  
250g

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



Extraordinary  
made simple.