

PASTA FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

☐ Livello intermedio

(Dose per circa 50 tartellette monoporzione)

FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. uova intere farina di mandorle zucchero a velo

PREPARAZIONE

1400g Miscelare Top frolla, farina di mandorle, zucchero a velo e burro in planetaria

375g con la foglia (sabbiatura).

225g Aggiungere le uova e miscelare senza montare.

150g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 2-3

150g millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.

Foderare gli stampi microforati prescelti.

Cuocere in forno a 170-180°C per 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE