



PASTA FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

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

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE