

# FROLLA FICHI E NOCI PECAN

Crostata moderna ai fichi e noci pecan

## PASTA FROLLA ALLE NOCI

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. uova intere noci Pecan - FARINA zucchero semolato

### **PREPARAZIONE**

1400g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

350g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 4

225g millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

150q Foderare gli stampi microforati e stendere uno strato di circa ½ cm di

120g Farciforno Fico Cesarin.

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

# STREUSEL ALLE NOCI

#### INGREDIENTI

burro 82% m.g. - FREDDO A DADINI noci Pecan - FARINA zucchero semolato farina tipo 00 sale fino

### **PREPARAZIONE**

500g Miscelare la farina debole con la farina di noci, lo zucchero e il sale;

500g aggiungere poi il burro freddo e impastare sino ad ottenere una struttura

500g simile ad una frolla (non impastare troppo).

500a Distribuire il composto all'interno di placche e cuocere in forno a 160°C per

10g 15-20 minuti.

# Composizione finale

Quando lo streusel sarà freddo distribuitelo sulla superficie della torta.

Decorare con pezzetti di CARMELIZED PECAN PIECES, TUTTAFRUTTA Fichi Cesarin, gocce di Farciforno Fichi, una NUTS Dobla e foglietti di oro.

