



# FROLLA FIGHI E NOCI PECAN

chef Livello avanzato

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 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.  
225g Foderare gli stampi microforati e stendere uno strato di circa ½ cm di Farciforno Fico Cesarin.  
150g 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 simile ad una frolla (non impastare troppo).  
500g Distribuire il composto all'interno di placche e cuocere in forno a 160°C per 15-20 minuti.  
10g

## **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 Dobra e foglietti di oro.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCiere E GELATIERE**