



FROLLA FICHI E NOCI PECAN

👤 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
225g millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
150g 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).
500g 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 Dobra e foglietti di oro.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE