



FROLLA FICHI E NOCI PECAN

🏠 Livello avanzato

Crostata moderna ai fichi e noci pecan



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

PASTA FROLLA ALLE NOCI

TOP FROLLA

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

1400g
350g
225g
150g
120g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia. Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 4 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

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

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

500g
500g
500g
500g
10g

Miscelare la farina debole con la farina di noci, lo zucchero e il sale; aggiungere poi il burro freddo e impastare sino ad ottenere una struttura simile ad una frolla (non impastare troppo).

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.