



CROSTATINA GIANDUIA

GLUTEN FREE

👤 Livello base

TORTA DA FORNO GLUTEN FREE



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

PASTA FROLLA GLUTEN FREE

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g. - morbido
uova
zucchero a velo
farina di mandorle

1.400g
375g
225g
150g
150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero coperto per almeno un'ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla gluten free allo spessore di 4 mm.

Foderare degli stampi per crostatine, bucherellare il fondo e riempirle con 1 cm di CUKICREAM GIANDUIA.

Cuocere in forno statico a 180-190°C od in forno ventilato a 165-170°C fino a completa doratura della pasta frolla.

Decorare la superficie con delle mezzette nocchie tostate.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.