

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	1.400g
burro 82% m.g. - morbido	375g
uova	225g
zucchero a velo	150g
farina di mandorle	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 mezze nocciole tostate.

irca GROUP

Extraordinary made simple.