

CROSTATINA GIANDUIA GLUTEN FREE

TORTA DA FORNO GLUTEN FREE

PASTA FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTIPREPARAZIONETOP FROLLA GLUTEN FREE1.400gImpastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere unburro 82% m.g. - morbido375gimpasto ben amalgamato e porre in frigorifero coperto per almeno un'ora.uova225gzucchero a velo150gfarina di mandorle150g

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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE