



PASTA FROLLA GLUTEN FREE PER STAMPI MICROFORATI

👨‍🍳 Livello intermedio

(Dose per circa 50 tartellette monoporzione)



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

FROLLA ALLE MANDORLE

TOP FROLLA GLUTEN FREE

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

1400g
375g
225g
150g
150g

Miscelare Top frolla, zucchero a velo, farina di mandorle e burro in planetaria con foglia (sabbatura). Aggiungere le uova e miscelare senza montare. Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 2-3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore. Foderare gli stampi microforati prescelti. Cuocere in forno a 170-180°C per 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.