



# TORTINA GIANDUIA E PERA

## GLUTEN FREE

👤 Livello base

MONOPORZIONE GLUTEN FREE



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## FONDI DI 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.  
Spianare la pasta frolla gluten free allo spessore di 3 mm.  
Foderare degli stampi per crostatine e bucherellare il fondo.  
Cuocere in forno statico a 180-190°C od in forno ventilato a 165-170°C fino a completa doratura della pasta frolla.

## FARCITURA ALLA PERA

### FRUTTIDOR PERA

qb Farcire le crostatine monoporzione con Fruttidor pera.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare su ogni tortina farcita una Rosette dark/white Dobl.  
Dressare nel centro la Nocciolata premium.  
Decorare la superficie con un pezzo di pan di spagna Gluten Free (Irca Genoise Gluten Free), con delle mezzette nocciolate e con delle piccole foglie d'oro.



Extraordinary  
made simple.