

# TORTINA GIANDUIA E PERA GLUTEN FREE

☐ Livello base

MONOPORZIONE GLUTEN FREE

### **FONDI DI FROLLA GLUTEN FREE**

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g. - morbido

uova

zucchero a velo

farina di mandorle

#### **PREPARAZIONE**

- 1.400g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un
  - 375g impasto ben amalgamato e porre in frigorifero coperto per almeno un'ora.
  - 225g Spianare la pasta frolla gluten free allo spessore di 3 mm.
  - 150a 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**

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

#### **PREPARAZIONE**

Farcire le crostatine monoporzione con Fruttidor pera.

## **Composizione finale**

Depositare su ogni tortina farcita una Rosette dark/white Dobla.

Dressare nel centro la Nocciolata premium.

Decorare la supeficie con un pezzo di pan di spagna Gluten Free (Irca Genoise Gluten Free), con delle mezze nocciole tostate e con delle piccole foglie d'oro.



## RICETTA CREATA DA:

## MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE