



PASTA FROLLA RICETTA RICCA CON TOP FROLLA

👤 Livello base

RICETTA PER PASTA FROLLA IDEALE PER FRAGRANTI FROLLINI.

PASTA FROLLA RICCA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
zucchero semolato
tuorli d'uovo

1.000g
500g
120g
100g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e stampare con l'apposito coppapasta.
Cuocere a 220°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.