

PASTA FROLLA RICETTA RICCA CON TOP FROLLA

Livello base

RICETTA PER PASTA FROLLA IDEALE PER FRAGRANTI FROLLINI.

PASTA FROLLA RICCA

TOP FROLLA	1.000g
burro 82% m.g.	500g
zucchero semolato	120g
tuorli d'uovo	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.