



TORTA BELLE HÉLÈNE

🏠 Livello base

CLASSICA CROSTATA DI PERE E CIOCCOLATO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

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

1000g
400g
100g
120g

-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a completa amalgama.
-Mettere in frigorifero per almeno 2 ore.
-Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato.

CREMA PASTICCERA

TOP CREAM

acqua
panna 35% m.g.

400g
1.000g
100g

-Miscelare bene con frusta tutti gli ingredienti e lasciare riposare per 5 minuti dopodiché miscelare nuovamente.

COMPOSIZIONE FINALE

-Foderare gli stampi con pasta frolla, farcire con uno strato di crema pasticcera di circa 1 cm e sistemarvi sopra delle pere sciroppate a fette, a dadini o utilizzare FRUTTIDOR PERA.

-Cuocere a 200°C per circa 15-20 minuti.

-Lasciare raffreddare completamente e quindi ricoprire con un leggero strato di COVERCREAM CIOCCOLATO o PASTA BITTER precedentemente scaldato a bassa temperatura per fluidificarlo.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.