

TORTA BELLE HÉLÈNE

CLASSICA CROSTATA DI PERE E CIOCCOLATO

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

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

PREPARAZIONE

1000g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a completa

400g amalgama.

100g -Mettere in frigorifero per almeno 2 ore.

120a -Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

TOP CREAM

acqua panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

400g -Miscelare bene con frusta tutti gli ingredienti e lasciare riposare per 5 minuti 1.000g dopodiché miscelare nuovamente.

100g

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

