

PASTA FROLLA BASE CON TOP FROLLA

Livello base

RICETTA STANDARD PER PASTA FROLLA

PASTA FROLLA BASE

TOP FROLLA	1.000g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora.
burro 82% m.g.	400g	
uova intere	100g	

COMPOSIZIONE FINALE

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.