



PASTA FROLLA BASE CON TOP FROLLA

👤 Livello base

RICETTA STANDARD PER PASTA FROLLA

PASTA FROLLA BASE

TOP FROLLA

burro 82% m.g.
uova intere

1.000g
400g
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.