

PASTA FROLLA BASE CON TOP FROLLA

☐ Livello base

RICETTA STANDARD PER PASTA FROLLA

PASTA FROLLA BASE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. uova intere

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

400g impasto ben amalgamato.

100g 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.