



FRAGOLE IN FUGA

👤 Livello base

Torta da forno

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
zucchero semolato
uova

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un
500g impasto ben amalgamato.
120g Porre in frigorifero per almeno un'ora.
100g Foderare un anello di acciaio microforato del diametro di cm 18 ed altezza di
cm 2,5.

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua

panna 35% m.g.

MARBUR CROISSANT 20% - per la sfogliatura

PREPARAZIONE

1.000g Impastare per 5 minuti GRANSFOGLIA con acqua e panna, fino ad ottenere
300g una “pastella” ancora grezza (non liscia).
150g Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore, quindi spianare ad uno spessore di
680g circa 1 cm dando una forma rettangolare.
Procedere quindi all'incasso della MARBUR CROISSANT.
Dare una piega a 3 ed una a 4 in successione.
Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero
per almeno 1 ora.
Dare un ulteriore piega a 3 ed una a 4.
Lasciare riposare in frigorifero per almeno 3-4 ore (ben coperto con un foglio
di plastica).
Stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 4-5 mm e bucare con un rullo
per il taglio a griglia.
Aprire la griglia, posarla su una teglia con carta forno e lasciar riposare a
temperatura ambiente per circa un'ora.
Cuocere in forno a 180°C, fino al raggiungimento un bel colore dorato.

BISCUIT CLASSICO

INGREDIENTI

SFRULLA

uova - T° ambiente

PREPARAZIONE

1000g Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria con la frusta per 7-
1200g 8 minuti.
In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta
montata.
Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo
ventilato per 5-7 minuti.
Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per
evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Composizione finale

Porre sul fondo di frolla uno strato di pan di spagna o biscuit dell'altezza di 2 mm.

Stendere un abbondante strato di FRUTTIDOR FRAGOLA.

Cuocere in forno a 180°C per circa 35 minuti.

Lasciar raffreddare, togliere dal cerchio e appoggiare sopra la griglia di sfoglia tagliata a misura (bucata al centro).

Decorare con fragole fresche.