



FRAGOLE IN FUGA

chef 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 impasto ben amalgamato.
- 500g
- 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.