

# ARANCIA & YOGURT

Livello intermedio

CROSTATA MODERNA

## FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

| TOP FROLLA | 1400g |
|---|---|
| burro - morbido | 350g |
| uova | 225g |
| farina di mandorle | 150g |
| zucchero semolato | 120g |

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia .
Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.
Foderare stampi quadrati microforati e riempirli con Cake allo yogurt.

## CAKE ALLO YOGURT

| YOG'IN | 1000g |
|---|---|
| acqua | 500g |
| olio di semi | 400g |

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti e colare all'interno della frolla fino a poco meno della metà.
Cuocere a circa 170°C forno ventilato per i primi 5 minuti per poi abbassare a 160°C fino a cottura ultimata.

## FROLLA MONTATA IN STAMPO

| TOP FROLLA | 500g |
|---|---|
| burro | 275g |
| uova | 100g |

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti ed immediatamente dressare la pasta all'interno di stampi di silicone TOP CAKE(TOP01) e cuocere a 170°C forno ventilato per circa 12-15 minuti.
Abbattere per facilitare lo stampaggio della frolla.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

Una volta raffreddata la crostata farcire con uno strato il FRUTTIDOR ARANCIA e terminare appoggiando il Top fatto con la frolla montata leggermente spolverato con BIANCANEVE BC.