



ARANCIA & YOGURT

🏠 Livello intermedio

CROSTATA MODERNA

FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

TOP FROLLA

burro - morbido
uova
farina di mandorle
zucchero semolato

1400g
350g
225g
150g
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

acqua
olio di semi

1000g
500g
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

burro
uova

500g
275g
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.
Abbatte 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.



Extraordinary
made simple.