

ARANCIA & YOGURT

Livello intermedio

FROLLA PER STAMPI MICROFORATI

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro - morbido

uova

farina di mandorle

zucchero semolato

PREPARAZIONE

1400g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

350g Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore

225g di 3 millimetri e mettere in frigorifero a riposare.

Foderare stampi quadrati microforati e riempirli con Cake allo yogurt.

CAKE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

YOG'IN

acqua

olio di semi

PREPARAZIONE

120g

1000g Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti e colare all'interno della

500g 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

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro

uova

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti ed

275g 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.

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.