



CROSTATA ARANCIA E CIOCCOLATO

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO MORBIDO - MG 82%	g 400
UOVA INTERE	g 100
ZUCCHERO	g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di 3-4 mm e foderare gli stampi.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA	Q.B.
------------------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERCREAM CIOCCOLATO	Q.B.
SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i fondi di frolla con uno strato di CREMIRCA ARANCIA.

Cuocere in forno statico per 15-20 min circa.

Lasciare raffreddare completamente ed inseguito sformare.

Ricoprire con un leggero strato di COVER CREAM CIOCCOLATO e decorare con dei filetti di buccia d'arancia o con SCAGLIETTA BIANCA.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.