

PASTA BRISE'-PASTA FROLLA SALATA

PASTA BRISE' PER REALIZZARE TORTE SALATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





PASTA BRISE'

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA TIPO 0	g 1.000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia a bassa velocità fino ad ottenere
MARBUR CAKE 20%	g 600	un'impasto omogeneo.
SALE	g 20	Porre in frigorifero per almeno 30 minuti e successivamente utilizzare.
TUORLI	g 60	
ACQUA	g 250-300	

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire la tortiera foderata precedentemente con la pasta brisè con farciture salate a scelta.

Cuocere in forno a piastra a 190-200°C per tempi variabili in base alla grandezza e alla farcitura .

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire MARBUR CAKE con KASTLE CAKE o burro.

