



PASTA BRISE'-PASTA FROLLA SALATA

PASTA BRISE' PER REALIZZARE TORTE SALATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA BRISE'

INGREDIENTI

FARINA TIPO 0	g 1.000
MARBUR CAKE 20%	g 600
SALE	g 20
TUORLI	g 60
ACQUA	g 250-300

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia a bassa velocità fino ad ottenere un'impasto omogeneo.

Porre in frigorifero per almeno 30 minuti e successivamente utilizzare.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire la tortiera foderata precedentemente con la pasta brisé 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.