



CROSTATA AL CACAO O GIANDUIA O NOCCIOLA

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
UOVA	g 100
ZUCCHERO	g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero coperto per almeno un'ora.

FARCITURA - OPZIONE 1

INGREDIENTI

CUKICREAM CACAO	Q.B.
-----------------	------

FARCITURA - OPZIONE 2

INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA	Q.B.
--------------------	------

INGREDIENTI

CUKICREAM NOCCIOLA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore di 4 mm.

Foderare una tortiera, bucherellare il fondo e depositare 1 cm di CUKICREAM CACAO O CUKICREAM GIANDUIA O CUKICREAM NOCCIOLA.

Decorare la superficie con strisce di pasta frolla.

Cuocere in forno statico a 190-200°C fino a completa doratura della pasta frolla.