TORTA SOFFICE AI LAMPONI

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero la pasta frolla, ben coperta per per almeno un'ora.

IMPASTO SOFFICE

INGREDIENTI

SILKY CAKE	g 1.000
ACQUA	g 225-250
OLIO DI SEMI	g 300
UOVA	g 350

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI	Q.B.

GELATINA PER LUCIDARE

INGREDIENTI

MIRAGEL	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice la pasta frolla fino allo spessore di circa 3 millimetri.

Foderare degli stampi da 20 cm di diametro tenendo il bordo alto 3 centimetri e farcire con un leggero strato CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI (100-120 grammi).

Colare sopra la confettura uno strato di 1 cm di composto ottenuto e decorare la superficie con lamponi freschi o congelati.

Cuocere in forno statico a 190°C per 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento gelatinare con MIRAGEL e spolverare con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Potete sostituire la CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI con FARCITURA DI LAMPONI senza cambiare le dosi della ricetta.