NEW BACIO DI DAMA

FROLLA MAGRA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
ZUCCHERO	g 120
BURRO	g 350
UOVA	g 225

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con una foglia .

Lasciar riposare in frigorifero per un paio d'ore.

Foderare una tortiera classica e riempirla con la crema frangipane.

FRANGIPANE

INGREDIENTI

BURRO - FRESCO	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 25
FIOR DI SALE	g 2
AVOLETTA	g 400
UOVA INTERE	g 200
TUORLI	g 50
IRCA GENOISE	g 200
ALBICOCCHE SEMI-CANIDTE	g 170

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con foglia per 5 minuti circa.

Riempire la tortiera foderata con frolla e con CONFETTURA EXTRA ALBICCOCCA sul fondo; cuocere a 180°C in forno statico con valvola chiusa per 20 minuti circa. Una volta raffreddate , toglierle dallo stampo e coprire con uno strato generoso di FARCINUT.

STREUSEL ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

BURRO - FREDDO, A DADINI	g 100
DELINOISETTE	g 200
FARINA PER BISCOTTI	g 100
SALE	g 2

PREPARAZIONE

Miscelare la farina con DELINOISETTE e il sale ; aggiungere poi il burro freddo e impastare sino ad ottenere una struttura simile ad una frolla (non impastare troppo).

Distribuire il composto all'interno di placche e cuocere in forno a 160°C per 15/20 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dallo stampo la crostata , mettere uno strato generoso di FARCINUT con una sac a pochè .

Ultimare il dolce mettendo le pepite di streusel alle nocciole sopra il farcinut.

Spolverare leggermente di zucchero BIANCANEVE BC .

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE