



TORTINA GIANDUIA E PERA GLUTEN FREE

MONOPORZIONE GLUTEN FREE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FONDI DI FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA
ZUCCHERO A VELO
FARINA DI MANDORLE

g 1.400
g 375
g 225
g 150
g 150

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.
Spianare la pasta frolla gluten free allo spessore di 3 mm.
Foderare degli stampi per crostatine e bucherellare il fondo.
Cuocere in forno statico a 180-190°C od in forno ventilato a 165-170°C fino a completa doratura della pasta frolla.

FARCITURA ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

Q.B.

PREPARAZIONE

Farcire le crostatine monoporzionazione con Fruttidor pera.

STEP 3

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare su ogni tortina farcita una Rosette dark/white Dobra.

Dressare nel centro la Nocciolata premium.

Decorare la superficie con un pezzo di pan di spagna Gluten Free (Irca Genoise Gluten Free), con delle mezza nocciole tostate e con delle piccole foglie d'oro.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE