FRAGOLE IN FUGA

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA	g 100

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Foderare un anello di acciaio microforato del diametro di cm 18 ed altezza di cm 2,5.

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA	g 1.000
ACQUA	g 300
PANNA 35% M.G.	g 150
MARBUR CROISSANT 20% - PER LA SFOGLIATURA	g 680

PREPARAZIONE

Impastare per 5 minuti GRANSFOGLIA con acqua e panna, fino ad ottenere una "pastella" ancora grezza (non liscia).

Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore, quindi spianare ad uno spessore di circa 1 cm dando una forma rettangolare.

Procedere quindi all'incasso della MARBUR CROISSANT.

Dare una piega a 3 ed una a 4 in successione.

Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora.

Dare un ulteriore piega a 3 ed una a 4.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno 3-4 ore (ben coperto con un foglio di plastica).

Stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 4-5 mm e bucare con un rullo per il taglio a griglia.

Aprire la griglia, posarla su una teglia con carta forno e lasciar riposare a temperatura ambiente per circa un'ora.

Cuocere in forno a 180°C, fino al raggiungimento un bel colore dorato.

BISCUIT CLASSICO

INGREDIENTI

SFRULLA	g 1000
UOVA - T° AMBIENTE	g 1200

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria con la frusta per 7-8 minuti.

In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata.

Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre sul fondo di frolla uno strato di pan di spagna o biscuit dell'altezza di 2 mm.

Stendere un abbondante strato di FRUTTIDOR FRAGOLA.

Cuocere in forno a 180°C per circa 35 minuti.

Lasciar raffreddare, togliere dal cerchio e appoggiare sopra la griglia di sfoglia tagliata a misura (bucata al centro).

Decorare con fragole fresche.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla è possibile sostituire il burro con la margarina.