



CROSTATA AL LIMONE O ARANCIA

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE
ZUCCHERO

g 1.000
g 350
g 150
g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.
Spianare con sfogliatrice allo spessore di quattro millimetri, foderare una tortiera e bucherellare il fondo della crostata.

FARCITURA ALL'ARANCIA - OPZIONE 1

INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA

Q.B.

FARCITURA AL LIMONE - OPZIONE 2

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la crostata con CREMIRCA LIMONE o ARANCIA.

Cuocere a 200-210°C fino a completa doratura della pasta frolla.

Lasciare raffreddare quindi decorare con fettine di limone o arancia e lucidare con BLITZ.