TORTA FIORENTINA

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
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 omogeneo.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

PRIMA FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA ALBICOCCA	Q.B.

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 250
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
ZUCCHERO INVERTITO	g 25

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere uniformemente la pasta montata su una teglia con carta da forno (dose per una teglia 60x40cm).

Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno raffreddare velocemente, poi coppare della misura desiderata.

Coprire con pellicola per evitare l'asciugatura del biscuit e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

SECONDA FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	Q.B.
PINOLI	Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

ACQUA	Q.B.
MANDORLE AFFETTATE	Q.B.
FLOMIX	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Foderare una tortiera con pasta frolla fino al bordo.

Spalmare sul fondo un leggero strato di CONFETTURA D'ALBICOCCA e sistemarvi sopra il biscuit cotto e coppato in precedenza.

Farcire con FRUTTIDOR MELA e pinoli.

Ricoprire con pasta frolla, pennellare con acqua e decorare con mandorle affettate.

Spolverare FLOMIX con un setaccio sulla superficie.

Cuocere a 180-190°C circa per 25-30 minuti, fino a completa cottura della frolla.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.