TORTA FRANGIPANE (MOGADOR-AVOLETTA-MANDEL ROYAL-MANTECA-VIENNESE)

MASSE MONTATE - TORTA DA FORNO ALLE MANDORLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA FRANGIPANE

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
UOVA	g 300-350
FARINA "DEBOLE"	g 150
BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA	Q.B.

PREPARAZIONE

Montare in planetaria per 5 minuti tutti gli ingredienti ad esclusione della farina che, andrà aggiunta a fine montata.

AVVERTENZE:

E' possibile sostiutuire in pari dosi il MOGADOR PREMIUM con MANDEL ROYAL, VIENNESE o MANTECA.

Con AVOLETTA aggiungere 50 grammi di farina alla ricetta sopra riportata.

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA	g 150

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero per almeno un'ora, quindi spianare con sfogliatrice fino allo spessore di circa 3 mm.

Foderare degli stampi da 20 cm di diametro con pasta frolla, tenendo il bordo alto 3 cm.

FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA ALBICOCCA	Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
MANDORLE AFFETTATE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare un primo strato sottile di CONFETTURA ALBICOCCA all'interno delle tortiere precedentemente foderate con la frolla.

Successiavamente riempire con uno strato di 1-2 cm circa di massa montata.

Decorare la superficie con delle mandorle affettate.

Cuocere in forno statico a 200°C per 30-35 minuti.

Dopo raffreddamento, smodellare dagli stampi le torte e decorare con con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.