

FROLLINI DI CREMA COTTA (TOP FROLLA)

TARTELLETTA FARCITA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 500	Aggiungere PERFECTA all'acqua ed al latte ed agitare vigorosamente con frusta ed agitare
LATTE	g 500	vigorosamente con frusta.
PERFECTA	g 375-400	Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un composto ben amalgamato.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 400	Porre in frigo per almeno un ora, quindi spianare in sfogliatrice ad un altezza di 2-3 mm e
UOVA INTERE	g 100	foderare gli stampi per tartellette.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100	

DECORAZIONE

INGREDIENTI

Q.B. BIANCANEVE PLUS



COMPOSIZIONE FINALE

Una volta foderati gli stampi, farcirli con la crema pasticcera.

Coprire le tartellette con un dischetto di frolla.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 15-20 minuti o comunque fino a completa doratura.

Far raffreddare e successivamente sformare.

Decorare con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.

