

# TORTA DELLA NONNA

## TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### **CREMA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 500	Aggiungere PERFECTA all'acqua ed al latte ed miscelare vigorosamente con frusta.
LATTE	g 500	Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.
PERFECTA	g 375-400	AVVERTENZE: PERFECTA è una miscela per crema a freddo pertanto fare attenzione ad ogni
		tipo di contaminazione (bacinelle sporche-sessole sporche di farina).

### PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
III VIII MARKATIII		
TOP FROLLA	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 400	amalgamato.
TUORLI D'UOVO	g 100	Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150	
SALE	g 3	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150	Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Spianare con sfogliatrice la pasta frolla allo spessore di circa 3 millimetri.

Tagliare dei dischi di pasta della grandezza desiderata e farcire con uno strato di circa cm 1 di crema.

Pennellare i bordi con acqua e sistemarvi sopra, facendolo aderire bene un ulteriore disco di frolla.

Pennellare la superficie con uovo sbattuto e decorare con pinoli e con Signature Rose di Dobla.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per 25-30 minuti.

