

# CROSTATE O TARTELLETTE AI FRUTTI DI BOSCO (TOP FROLLA)

## CROSTATA FRESCA ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
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 350	amalgamato.
ZUCCHERO	g 120	Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
UOVA INTERE	g 150	

#### **CREMA A FREDDO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP CREAM	g 350-370	Versare il TOP CREAM nei liquidi e miscelare con frusta.
ACQUA	g 500	Lasciare riposare per 5 minuti, quindi miscelare nuovamente.
LATTE	g 500	

#### **FINITURA**

#### INGREDIENTI

Q.B. BIANCANEVE PLUS



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri, bucare con rotella bucasfoglia e foderare dei piccoli stampini per tartellette o delle tortiere, tenendo il bordo alto circa 2 centimetri.

Cuocere in forno statico a 200°C per 10-15 minuti e lasciare raffreddare completamente.

Farcire con uno strato di crema pasticcera di circa 1 centimetro e decorare tutta la superficie con frutti di bosco freschi o surgelati.

Spolverare leggermente con BIANCANEVE PLUS.

