



CROSTATE O TARTELLETTE AI FRUTTI DI BOSCO (TOP FROLLA)

CROSTATA FRESCA ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
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 ben amalgamato.
Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

CREMA A FREDDO

INGREDIENTI

TOP CREAM	g 350-370
ACQUA	g 500
LATTE	g 500

PREPARAZIONE

Versare il TOP CREAM nei liquidi e miscelare con frusta.
Lasciare riposare per 5 minuti, quindi miscelare nuovamente.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri, bucare con rotella bucafoglia 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.