



TORTA NOISETTE ALLE ALBICOCHE

TORTA DA FORNO ALLE NOCCIOLE E ALBICOCHE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 2.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 700
ZUCCHERO SEMOLATO	g 240
UOVA	g 300

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero ben coperta con pellicola per almeno un'ora.

CAKE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
TUORLI D'UOVO	g 100
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia il burro morbido, i tuorli d'uovo e DELINOISETTE per qualche minuto ed aggiungere progressivamente la filo le uova intere.

PARTE CROCCANTE

INGREDIENTI

NOCCIOLE INTERE TOSTATE	Q.B.
-------------------------	------

GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 1

INGREDIENTI

COVERGEL NEUTRO Q.B.

GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 2

INGREDIENTI

ROYAL JELLY Q.B.

GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 3

INGREDIENTI

MIRAGEL Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Foderare delle tortiere con la pasta frolla alle nocciole.

Depositare 150-160 g di cake alla nocciola e porvi sopra 8-9 albicocche sciroppate tagliate a fette facendole affondare leggermente.

Far aderire alla crema alcune NOCCIOLE INTERE TOSTATE (tritate grossolanamente).

Cuocere a 190-200°C per 25 minuti circa.

Dopo completo raffreddamento gelatinare le albicocche MIRAGEL o COVERGEL o ROYAL JELLY.

AVVERTENZE: è possibile sostituire le albicocche sciroppate con pesche sciroppate affettate.

Ricetta per 10 stampi da 18 cm di diametro