

CESTINO DI FROLLA GLUTEN FREE

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 300	Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
UOVA INTERE	g 150	
FARCITURA		
INGREDIENTI		
TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.	
FINITURA		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MONLDILATI		I IIII AIREANIE
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 300	Montare tutti gli ingredienti in planetaria.

g 30



PASTA NOCCIOLA

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato.

Tagliare quadrati di 7x7cm e depositare su uno stampo Forosil da 6 cm girato al contrario.

Cuocere a 190°C per 10 minuti circa.

Depositare con sac à poche uno strato sottile di TOFFEE D'OR CARAMEL sul fondo dei cestini di frolla.

Utilizzando diverse tipologie di bocchette, formare dei ciuffetti di crema montata di varie misure e decorare con SPEAR DARK/WHITE DOBLA.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.

