NEW BACIO DI DAMA



FROLLA MAGRA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1400	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con una foglia .
ZUCCHERO	g 120	Lasciar riposare in frigorifero per un paio d'ore.
BURRO	g 350	Foderare una tortiera classica e riempirla con la crema frangipane.
UOVA	g 225	

FRANGIPANE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
BURRO - FRESCO g 250	Miscelare tutti gli ingredienti con foglia per 5 minuti circa.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON g 25	Riempire la tortiera foderata con frolla e con CONFETTURA EXTRA ALBICCOCCA sul fondo;
FIOR DI SALE g 2	cuocere a 180°C in forno statico con valvola chiusa per 20 minuti circa. Una volta raffreddate ,
avoletta g 400	toglierle dallo stampo e coprire con uno strato generoso di FARCINUT.
UOVA INTERE g 200	
TUORLI g 50	
IRCA GENOISE g 200	
ALBICOCCHE SEMI-CANIDTE g 170	



STREUSEL ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI g 100 BURRO - FREDDO, A DADINI Miscelare la farina con DELINOISETTE e il sale ; aggiungere poi il burro freddo e impastare sino ad DELINOISETTE g 200 ottenere una struttura simile ad una frolla (non impastare troppo). g 100 FARINA PER BISCOTTI Distribuire il composto all'interno di placche e cuocere in forno a 160°C per 15/20 minuti. g 2 SALE

PREPARAZIONE

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dallo stampo la crostata, mettere uno strato generoso di FARCINUT con una sac a pochè.

Ultimare il dolce mettendo le pepite di streusel alle nocciole sopra il farcinut.

Spolverare leggermente di zucchero BIANCANEVE BC.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE

