FROLLINI DI CREMA COTTA (TOP FROLLA)

TARTELLETTA FARCITA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

ACQUA	g 500
LATTE	g 500
PERFECTA	g 375-400

PREPARAZIONE

Aggiungere PERFECTA all'acqua ed al latte ed agitare vigorosamente con frusta ed agitare vigorosamente con frusta.

Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
UOVA INTERE	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Porre in frigo per almeno un ora, quindi spianare in sfogliatrice ad un altezza di 2-3 mm e foderare gli stampi per tartellette.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta foderati gli stampi, farcirli con la crema pasticcera.

Coprire le tartellette con un dischetto di frolla.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 15-20 minuti o comunque fino a completa doratura.

Far raffreddare e successivamente sformare.

Decorare con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.