# TORTA DELLA NONNA

TORTA DA FORNO

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## CREMA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| ACQUA | g 500 |
| LATTE | g 500 |
| PERFECTA | g 375-400 |

### PREPARAZIONE

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

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

AVVERTENZE: PERFECTA è una miscela per crema a freddo pertanto fare attenzione ad ogni tipo di contaminazione (bacinelle sporche-sessole sporche di farina).

## PASTA FROLLA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| TOP FROLLA | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 400 |
| TUORLI D'UOVO | g 100 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 150 |
| SALE | g 3 |

### 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.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice la pasta frolla allo spessore di circa 3 millimetri.

Tagliare dei dischi di pasta della grandezza desiderata e farcire con uno strato di circa cm 1 di crema.

Pennellare i bordi con acqua e sistemarvi sopra, facendolo aderire bene un ulteriore disco di frolla.

Pennellare la superficie con uovo sbattuto e decorare con pinoli e con Signature Rose di Dobla.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per 25-30 minuti.