



TORTA ALLA RICOTTA AL PROFUMO D'ARANCIA

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

CREMA ALLA RICOTTA

INGREDIENTI

IRCA CHEESECAKE	g 400
RICOTTA FRESCA	g 500
ACQUA - TIEPIDA	g 700
UOVA INTERE	g 200
MANDORLE - MACINATE E LEGGERMENTE TOSTATE	g 20
SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA - 5 ARANCE	

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti tenendo il bordo alto 3 cm.

Farcire il fondo di frolla con la crema alla ricotta fino al bordo.

Rifinire la superficie con strisce di pasta frolla.

Cuocere a 180-190°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento spolverare con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile aggiungere alla crema alla ricotta 60-80 grammi di PEPITE DI CIOCCOLATO.