TORTA LAMPONI E YOGURT

TORTA 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 ben amalgamato.

Porre ben coperta in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI	g 100-120

IMPASTO ALLO YOGURT OPZIONE 1

INGREDIENTI

YOG'IN	g 1.000
ACQUA	g 500
OLIO DI SEMI	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per cinque minuti a media velocità tutti gli ingredienti.

IMPASTO ALLO YOGURT OPZIONE 2

INGREDIENTI

YOG'IN	g 1.000
ACQUA	g 430
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per cinque minuti a media velocità tutti gli ingredienti.

RIFINITURA

INGREDIENTI

MIRAGEL SPRAY NEUTRO	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Foderare degli stampi da 20 cm di diametro tenendo il bordo alto 3 centimetri e farcire con un leggero strato di CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI (100-120 grammi).

Stendere l'impasto allo yogurt negli stampi (300 grammi) e decorare la superficie con lamponi freschi o congelati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento gelatinare con MIRAGEL e spolverare con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

In sostituzione alla CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI potete sostituirla con la FARCITURA DI LAMPONI.