



CESTINO DI FROLLA GLUTEN FREE

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

UOVA INTERE

g 1.000

g 300

g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

FARCITURA

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

PASTA NOCCIOLA

g 300

g 30

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato.

Tagliare quadrati di 7x7cm e depositare su uno stampo Forosil da 6 cm girato al contrario.

Cuocere a 190°C per 10 minuti circa.

Depositare con sac à poche uno strato sottile di TOFFEE D'OR CARAMEL sul fondo dei cestini di frolla.

Utilizzando diverse tipologie di bocchette, formare dei ciuffetti di crema montata di varie misure e decorare con SPEAR DARK/WHITE DOBLA.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.