



TORTINA GIANDUIA E PERA GLUTEN FREE

MONOPORZIONE GLUTEN FREE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FONDI DI FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

UOVA

ZUCCHERO A VELO

FARINA DI MANDORLE

g 1.400

g 375

g 225

g 150

g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero coperto per almeno un'ora.

Spianare la pasta frolla gluten free allo spessore di 3 mm.

Foderare degli stampi per crostatine e bucherellare il fondo.

Cuocere in forno statico a 180-190°C od in forno ventilato a 165-170°C fino a completa doratura della pasta frolla.

FARCITURA ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

Q.B.

PREPARAZIONE

Farcire le crostatine monoporzione con Fruttidor pera.

Step 3

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare su ogni tortina farcita una Rosette dark/white Dobra.

Dressare nel centro la Nocciolata premium.

Decorare la superficie con un pezzo di pan di Spagna Gluten Free (Irca Genoise Gluten Free), con delle mezzette nocciolate tostate e con delle piccole foglie d'oro.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE