



# TORTA FIORENTINA

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## PASTA FROLLA

---

### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO	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.

## PRIMA FARCITURA

---

### INGREDIENTI

CONFETTURA ALBICOCCA	Q.B.
----------------------	------

## BISCUIT

---

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 250
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
ZUCCHERO INVERTITO	g 25

### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere uniformemente la pasta montata su una teglia con carta da forno (dose per una teglia 60x40cm).

Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno raffreddare velocemente, poi coppare della misura desiderata.

Coprire con pellicola per evitare l'asciugatura del biscuit e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

## SECONDA FARCITURA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	Q.B.
PINOLI	Q.B.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

ACQUA	Q.B.
MANDORLE AFFETTATE	Q.B.
FLOMIX	Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Foderare una tortiera con pasta frolla fino al bordo.

Spalmare sul fondo un leggero strato di CONFETTURA D'ALBICOCCA e sistemarvi sopra il biscuit cotto e coppato in precedenza.

Farcire con FRUTTIDOR MELA e pinoli.

Ricoprire con pasta frolla, pennellare con acqua e decorare con mandorle affettate.

Spolverare FLOMIX con un setaccio sulla superficie.

Cuocere a 180-190°C circa per 25-30 minuti, fino a completa cottura della frolla.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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