



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.