



PASTA FROLLA BASE CON TOP FROLLA

RICETTA STANDARD PER PASTA FROLLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA BASE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE

g 1.000
g 400
g 100

PREPARAZIONE

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

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e stampare con l'apposito coppapasta.

Cuocere a 220°C.