



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

PREPARAZIONE

| | |
|---------|--|
| g 1.000 | Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben |
| g 400 | amalgamato. |
| g 100 | 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.