



## TORTA DI CREMA COTTA

### TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CREMA DA FARCITURA

##### INGREDIENTI

ACQUA	g 500
LATTE	g 500
PERFECTA	g 375-400

##### PREPARAZIONE

Aggiungere PERFECTA all'acqua ed al latte ed miscelare vigorosamente con frusta.

Lasciare riposare per qualche minuto e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

AVVERTENZE: PERFECTA è una miscela per crema a freddo pertanto fare attenzione ad ogni tipo di contaminazione (bacinelle sporche-sessole sporche di farina).

#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
UOVA INTERE	g 150
ZUCCHERO	g 120

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

## COMPOSIZIONE FINALE

Foderare una tortiera con la pasta frolla tenendo il bordo alto due centimetri.

Bucare il fondo e stendere la crema realizzata con PERFECTA formando uno strato di due centimetri.

Decorare con strisce di pasta frolla e cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 30 minuti.