



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.