



## FROLLINI DI CREMA COTTA (TOP FROLLA)

### TARTELLETTA FARCITA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CREMA PASTICCERA

##### INGREDIENTI

ACQUA	g 500
LATTE	g 500
PERFECTA	g 375-400

##### PREPARAZIONE

Aggiungere PERFECTA all'acqua ed al latte ed agitare vigorosamente con frusta ed agitare vigorosamente con frusta.  
Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

#### FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
UOVA INTERE	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un composto ben amalgamato.  
Porre in frigo per almeno un ora, quindi spianare in sfogliatrice ad un altezza di 2-3 mm e foderare gli stampi per tartellette.

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Una volta foderati gli stampi, farcirli con la crema pasticcera.

Coprire le tartellette con un dischetto di frolla.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 15-20 minuti o comunque fino a completa doratura.

Far raffreddare e successivamente sformare.

Decorare con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.