



TORTA DELLA NONNA

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CREMA

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 3 minuti 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 400
TUORLI D'UOVO	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150
SALE	g 3

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

Spianare con sfogliatrice la pasta frolla allo spessore di circa 3 millimetri.

Tagliare dei dischi di pasta della grandezza desiderata e farcire con uno strato di circa cm 1 di crema.

Pennellare i bordi con acqua e sistemarvi sopra, facendolo aderire bene un ulteriore disco di frolla.

Pennellare la superficie con uovo sbattuto e decorare con pinoli e con Signature Rose di Dobra.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per 25-30 minuti.