



## 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.