



## 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.