



## CROSTATA ALLA RICOTTA

### TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA               | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 350   |
| ZUCCHERO                 | g 120   |
| UOVA INTERE              | g 150   |

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

#### CREMA PASTICCERA

##### INGREDIENTI

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| TOP CREAM                 | g 100 |
| ACQUA - 15-25°C           | g 125 |
| LATTE 3.5% M.G. - 15-25°C | g 125 |

##### PREPARAZIONE

Aggiungere TOP CREAM ai liquidi ed agitare vigorosamente con frusta.  
Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

#### CREMA ALLA RICOTTA

##### INGREDIENTI

|                |         |
|----------------|---------|
| TRIM           | g 25-30 |
| RICOTTA FRESCA | g 1000  |
| ZUCCHERO       | g 250   |

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a bassa velocità con foglia insieme alla crema pasticcera precedentemente preparata (200g) fino ad ottenere una struttura liscia.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

MIRAGEL

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti.

Farcire con uno strato di crema alla ricotta ottenuta (1.5 centimetri).

Decorare a piacere la superficie.

Cuocere a 210-220°C per 20-25 minuti.

Dopo completo raffreddamento, gelatinare con MIRAGEL.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.