



## TORTA ALLA RICOTTA AL PROFUMO D'ARANCIA

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA               | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 350   |
| ZUCCHERO SEMOLATO        | 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 ALLA RICOTTA

#### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| IRCA CHEESECAKE                           | g 400 |
| RICOTTA FRESCA                            | g 500 |
| ACQUA - TIEPIDA                           | g 700 |
| UOVA INTERE                               | g 200 |
| MANDORLE - MACINATE E LEGGERMENTE TOSTATE | g 20  |
| SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA - 5 ARANCE   |       |

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia.

### FINITURA

#### INGREDIENTI

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

## COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti tenendo il bordo alto 3 cm.

Farcire il fondo di frolla con la crema alla ricotta fino al bordo.

Rifinire la superficie con strisce di pasta frolla.

Cuocere a 180-190°C per circa 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento spolverare con BIANCANEVE PLUS.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile aggiungere alla crema alla ricotta 60-80 grammi di PEPITE DI CIOCCOLATO.