



TORTA LAMPONI E YOGURT

TORTA 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 ben amalgamato.
Porre ben coperta in frigorifero per almeno un'ora.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-----------|
| CONFETTURA EXTRA LAMPONI | g 100-120 |
|--------------------------|-----------|

IMPASTO ALLO YOGURT OPZIONE 1

INGREDIENTI

| | |
|--------------|---------|
| YOG'IN | g 1.000 |
| ACQUA | g 500 |
| OLIO DI SEMI | g 400 |

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per cinque minuti a media velocità tutti gli ingredienti.

IMPASTO ALLO YOGURT OPZIONE 2

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|---------|
| YOG'IN | g 1.000 |
| ACQUA | g 430 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 400 |

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per cinque minuti a media velocità tutti gli ingredienti.

RIFINITURA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|------|
| MIRAGEL SPRAY NEUTRO | Q.B. |
|----------------------|------|

DECORAZIONE

INGREDIENTI

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

COMPOSIZIONE FINALE

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

Foderare degli stampi da 20 cm di diametro tenendo il bordo alto 3 centimetri e farcire con un leggero strato di CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI (100-120 grammi).

Stendere l'impasto allo yogurt negli stampi (300 grammi) e decorare la superficie con lamponi freschi o congelati.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento gelatinare con MIRAGEL e spolverare con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

In sostituzione alla CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI potete sostituirla con la FARCITURA DI LAMPONI.