



# 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.