



## TORTA AMOR POLENTA E GIANDUIA

### 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 ben amalgamato.  
Porre la pasta in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

#### FARCITURA

##### INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA	Q.B.
--------------------	------

#### CAKE AMOR POLENTA

##### INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 500

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa 5 minuti a media-bassa velocità.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

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

Foderare degli stampi da 20 cm di diametro con pasta frolla tenendo il bordo alto 3 centimetri e farcire con un leggero strato di CUKICREAM GIANDUIA (100-120 grammi).

Stendere il composto fatto con DOLCE VARESE e decorare la superficie con mandorle affettate.

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

Dopo completo raffreddamento spolverare con BIANCANEVE PLUS.