



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.