



## CROSTATE O TARTELLETTE AI FRUTTI DI BOSCO (TOP FROLLA)

### CROSTATA FRESCA ALLA FRUTTA

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 in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.

#### CREMA A FREDDO

##### INGREDIENTI

TOP CREAM	g 350-370
ACQUA	g 500
LATTE	g 500

##### PREPARAZIONE

Versare il TOP CREAM nei liquidi e miscelare con frusta.  
Lasciare riposare per 5 minuti, quindi miscelare nuovamente.

#### FINITURA

##### INGREDIENTI

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

## COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con la sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri, bucare con rotella bucasfoglia e foderare dei piccoli stampini per tartellette o delle tortiere, tenendo il bordo alto circa 2 centimetri.

Cuocere in forno statico a 200°C per 10-15 minuti e lasciare raffreddare completamente.

Farcire con uno strato di crema pasticcera di circa 1 centimetro e decorare tutta la superficie con frutti di bosco freschi o surgelati.

Spolverare leggermente con BIANCANEVE PLUS.