



## TORTA NOISETTE ALLE ALBICOCCHE

### TORTA DA FORNO ALLE NOCCIOLE E ALBICOCCHE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA               | g 2.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 700   |
| ZUCCHERO SEMOLATO        | g 240   |
| UOVA                     | g 300   |

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero ben coperta con pellicola per almeno un'ora.

#### CAKE ALLE NOCCIOLE

##### INGREDIENTI

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| DELINOISETTE                | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO    | g 125   |
| TUORLI D'UOVO               | g 100   |
| UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE | g 400   |

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia il burro morbido, i tuorli d'uovo e DELINOISETTE per qualche minuto ed aggiungere progressivamente la filo le uova intere.

#### PARTE CROCCANTE

##### INGREDIENTI

|                         |      |
|-------------------------|------|
| NOCCIOLE INTERE TOSTATE | Q.B. |
|-------------------------|------|

### GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 1

---

#### INGREDIENTI

COVERGEL NEUTRO Q.B.

### GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 2

---

#### INGREDIENTI

ROYAL JELLY Q.B.

### GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 3

---

#### INGREDIENTI

MIRAGEL Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Foderare delle tortiere con la pasta frolla alle nocciole.

Depositare 150-160 g di cake alla nocciola e porvi sopra 8-9 albicocche sciroppate tagliate a fette facendole affondare leggermente.

Far aderire alla crema alcune NOCCIOLE INTERE TOSTATE (tritate grossolanamente).

Cuocere a 190-200°C per 25 minuti circa.

Dopo completo raffreddamento gelatinare le albicocche MIRAGEL o COVERGEL o ROYAL JELLY.

**AVVERTENZE:** è possibile sostituire le albicocche sciroppate con pesche sciroppate affettate.

**Ricetta per 10 stampi da 18 cm di diametro**