



TORTINO CRUMBLE

TARTELLETTA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA PASTA FROLLA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

HEIDICAKE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA
FARINA "DEBOLE"

g 1.000
g 300
g 200
g 200

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno 2 ore.
Dopo raffreddamento, spianare la frolla con sfogliatrice allo spessore di circa 2-3 mm e foderare gli stampi prescelti.
Tenere da parte g 500 di frolla alle nocciole che servirà per realizzare il crumble.

RICETTA CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

PASTA FROLLA ALLE NOCCIOLE
FARINA "DEBOLE"
ZUCCHERO

g 500
g 50
g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità, fino ad ottenere una struttura "sgranata".

FARCITURA

INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere gli stampi precedentemente foderati di frolla e farcirli con uno strato di CUKICREAM GIANDUIA.

Decorare la superficie dei dolci con il crumble alle nocciole.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 20 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla alle nocciole è possibile sostituire interamente il burro con la margarina.