



## 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.