



CROSTATA DI FRUTTA ROYAL (TOP FROLLA)

CROSTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
UOVA INTERE	g 100-120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno due ore.

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 1000
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 650

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti ad alta velocità.
Depositare la pasta montata negli stampi previamente imburrati ed infarinati quindi cuocere in forni a piastra a 180-190°C per 25-30 minuti od in forni ventilati a 170-180°C per 30-35 minuti.
N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

SOVRANA	g 80-90
LATTE 3.5% M.G.	g 800
PANNA 35% M.G.	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300-350
TUORLI D'UOVO	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta SOVRANA e 200 grammi di zucchero ed aggiungere i tuorli.
A parte far bollire il latte e la panna con il restante zucchero.
Aggiungere la miscela precedentemente preparata e proseguire la cottura fino al primo bollore sempre mescolando con frusta.
Far fare immediatamente un ciclo di abbattimento positivo.

FINITURA

INGREDIENTI

COVERGEL NEUTRO	g 500
ACQUA	g 250

PREPARAZIONE

Unire gli ingredienti e portare a leggera ebollizione sempre mescolando.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore di circa 3 millimetri e bucare con rotella bucafoglia.

Foderare delle tortiere tenendo il bordo alto circa 2 centimetri.

Cuocere a 190-200°C per 10-15 minuti e lasciare raffreddare completamente.

Farcire con uno strato sottilissimo di crema pasticcera e depositare su tutta la superficie della torta del Pan di Spagna tagliato a fette sottilissime.

Stendere un ulteriore strato di crema pasticcera e decorare con frutta fresca.

Lucidare con COVERGEL.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.