



## CESTINO DI FROLLA GLUTEN FREE

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FROLLA GLUTEN FREE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA INTERE	g 150

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.
---------------------	------

### FINITURA

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 300
PASTA NOCCIOLA	g 30

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria.

## COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato.

Tagliare quadrati di 7x7cm e depositare su uno stampo Forosil da 6 cm girato al contrario.

Cuocere a 190°C per 10 minuti circa.

Depositare con sac à poche uno strato sottile di TOFFEE D'OR CARAMEL sul fondo dei cestini di frolla.

Utilizzando diverse tipologie di bocchette, formare dei ciuffetti di crema montata di varie misure e decorare con SPEAR DARK/WHITE DOBLA.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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