



## 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.