



## TORTINA GIANDUIA E PERA GLUTEN FREE

MONOPORZIONE GLUTEN FREE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### FONDI DI FROLLA GLUTEN FREE

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA  
ZUCCHERO A VELO  
FARINA DI MANDORLE

g 1.400  
g 375  
g 225  
g 150  
g 150

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero coperto per almeno un'ora.  
Spianare la pasta frolla gluten free allo spessore di 3 mm.  
Foderare degli stampi per crostatine e bucherellare il fondo.  
Cuocere in forno statico a 180-190°C od in forno ventilato a 165-170°C fino a completa doratura della pasta frolla.

### FARCITURA ALLA PERA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Farcire le crostatine monoporzionamento con Fruttidor pera.

### STEP 3

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare su ogni tortina farcita una Rosette dark/white Dobra.

Dressare nel centro la Nocciolata premium.

Decorare la superficie con un pezzo di pan di spagna Gluten Free (Irca Genoise Gluten Free), con delle mezze nocciole tostate e con delle piccole foglie d'oro.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE