

**irca****Linea gelatine****MIRAGEL**

crostata alla ricotta

PASTA FROLLA:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 350
Zucchero	g 120
Uova intere	g 150

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora. Preparare a parte la crema alla ricotta.

CREMA ALLA RICOTTA:

TRIM	g 25-30
Ricotta fresca	g 1.000
Crema pasticcera	g 200
Zucchero	g 250

Miscelare in planetaria a bassa velocità con foglia fino ad ottenere una struttura liscia. Spianare la pasta frolla allo spessore desiderato. Foderare gli stampi e farcire con un strato di crema ottenuta (1,5 centimetri), decorare a piacere la superficie e cuocere a 210-220°C e lucidare con MIRAGEL.