

**irca****Linea preparati per pasticceria****TOP FROLLA**

Crostatata di frutta royal

Ricetta pasta frolla:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 350
Uova intere	g 100-120

Ricetta Pan di Spagna:

BISCUIMIX	g 1.000
Acqua	g 650

Ricetta crema pasticcera:

SOVRANA	g 80-90
Latte	g 800
Panna	g 200
Zucchero	g 400
Tuorlo d'uovo	g 150

- Ricetta pasta frolla:

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

- Ricetta Pan di Spagna:

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 rotativi ventilati a 170-180°C per 30-35 minuti.

**AVVERTENZE:** per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.

- Ricetta crema pasticcera:

Miscelare a freddo con frusta SOVRANA e 200 grammi di zucchero, aggiungere i tuorli. A parte far bollire il latte con il restante zucchero; aggiungere la miscela precedentemente preparata e proseguire la cottura per due minuti.

- Montaggio: spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri, bucare con rotella bucafoglia e 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, 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 gelatina COVERGEL o MIRAGEL o RIFLEX o spolverare leggermente con BIANCANEVE PLUS.