



## Linea preparati per pasticceria TOP FROLLA



Crostate o tartellette ai frutti di bosco

### RICETTA 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.

### RICETTA CREMA PASTICCERA A FREDDO

TOP CREAM	g 350-370
Acqua	g 500
Latte	g 500

Versare il TOP CREAM nei liquidi e miscelare con frusta, lasciare riposare per 5 minuti quindi miscelare nuovamente.

### PROCEDIMENTO:

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri, bucare con rotella bucasfoglia e foderare dei piccoli stampini per tartellette o delle tortiere tenendo il bordo alto circa 2 centimetri. Cuocere a 200°C per 10-15 minuti e lasciare raffreddare completamente. Farcire con uno strato di crema pasticcera di circa 1 centimetro e decorare tutta la superficie con frutti di bosco freschi o surgelati. Spolverare leggermente con BIANCANEVE PLUS o lucidare con gelatina COVERGEL o MIRAGEL o RIFLEX.