

**irca****Linea farciture di frutta****FRUTTIDOR**

Fragole in fuga

- Ricetta pasta frolla:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 500
Zucchero	g 120
Uova intere	g 100

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora. Foderare a tart un anello di acciaio del diametro di cm 18 ed altezza cm 2,5.

- Ricetta pasta sfoglia:

GRANSFOGLIA	g 1.000
Acqua	g 300
Panna 35% m.g.	g 150
Burro "tecnico" platte	g 680

Impastare per 5 minuti GRANSFOGLIA con acqua e panna, fino ad ottenere una "pastella" ancora grezza (non liscia). Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore, quindi spianare ad uno spessore di circa 1 cm dando una forma rettangolare. Porre su una metà della "pastella" il burro "tecnico" platte tolto dal frigorifero circa 15 minuti prima e appiattito a 1 cm, coprire il burro con l'altra metà della "pastella" e sigillare bene i bordi. Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di circa 2 centimetri, dare una piega a 3. Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare a 4. Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora,

quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 3-4 ore (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore finale di circa mm. 4-5 e bucare con un rullo per il taglio a griglia. Aprire la griglia, posarla su una teglia con carta forno e lasciar riposare a temperatura ambiente per circa un'ora, cuocere in forno a 180°C fino al raggiungimento un bel colore dorato.

- Montaggio:

Porre sul fondo di frolla uno strato di Pan di spagna o Biscuit dell'altezza di mm 2. Stendere un abbondante strato di FRUTTIDOR FRAGOLA. Cuocere in forno a 180°C per circa 35 minuti. Lasciar raffreddare, togliere dal cerchio e decorare con la griglia di sfoglia tagliata a misura e bucata al centro e con delle fragole fresche.