

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

frollini di crema cotta

---

**RICETTA CREMA**

---

Acqua	g 500
Latte	g 500
PERFECTA	g 375-400

---

Aggiungere PERFECTA all'acqua ed al latte ed agitare vigorosamente con frusta, quindi lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare fino ad ottenere una struttura liscia e cremosa.

**AVVERTENZE:** PERFECTA contiene un'elevata quantità di latte e quindi si suggerisce una accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre ogni tipo di contaminazione.

---

**RICETTA PASTA FROLLA**

---

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 400
Uova intere	g 100
Zucchero	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 degli stampi per tartellette, riempire con la crema realizzata con PERFECTA e coprire con un dischetto di pasta frolla. Cuocere a 190-200°C per circa 15-20 minuti. Dopo completo raffreddamento sformare e spolverare con BIANCANEVE PLUS.