

**irca****Linea cioccolati "excellence"****PEPITA**

torta alla ricotta

Ricetta per pasta frolla

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 350
Zucchero semolato	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 quindi spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato. Foderare gli stampi con pasta frolla tenendo il bordo alto 3 cm.

Ricetta per crema alla ricotta

IRCA CHEESECAKE	g 1.000
Ricotta fresca	g 1.250
Acqua tiepida	g 1.750
Uova intere	g 500

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta fino all'ottenimento di una crema liscia. Farcire il fondo di frolla con un strato di 3 centimetri della crema ottenuta e decorare la superficie con strisce di pasta frolla. Cuocere a 200-210°C per circa 35-40 minuti. Dopo completo raffreddamento decorare la superficie della torta spolverando con BIANCANEVE PLUS.

AVVERTENZE: è possibile aggiungere alla crema alla ricotta 150-200 grammi di PEPITE DI CIOCCOLATO.