

**irca****Linea preparati per pasticceria****DOLCE VARESE**

torta Amor Polenta e gianduia

Ricetta per 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 quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri. Foderare degli stampi da 20 cm di diametro con pasta frolla tenendo il bordo alto 3 centimetri e farcire con un leggero strato di CUKICREAM GIANDUIA (100-120 grammi).

Ricetta per cake Amor Polenta:

DOLCE VARESE	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 500
Uova intere	g 500

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa 5 minuti a media velocità, stendere il composto negli stampi. Decorare la superficie con mandorle affettate. e cuocere a 180-200°C per 35-40 minuti. Dopo completo raffreddamento spolverare con BIANCANEVE PLUS.