



torta Belle Hélène

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA               | g 1.000 |
| Burro o margarina frolla | g 500   |
| Zucchero semolato        | g 120   |
| Tuorli d'uovo            | g 100   |

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, farcire con uno strato di crema pasticcera di circa cm 1 e sistemarvi sopra le pere a fettine, a dadini o le mezze pere sciropate. Cuocere a 200°C per circa 15-20 minuti. Lasciare raffreddare completamente le torte e quindi ricoprire con un leggero strato di COVERCREAM CIOCCOLATO precedentemente sciolto a bagnomaria o con forno a microonde. Con la stessa ricetta si possono anche realizzare pasticcini mignon BELLE HELENE.