

**irca****Linea coadiuvanti per pasticceria****VIGOR BAKING**

torta della nonna

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

Farina "debole"	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 600
Tuorli d'uovo	g 220
Zucchero semolato	g 350
VIGOR baking	g 5
Sale	g 3
Vanillina	q.b.

Mescolare in planetaria con foglia, burro o margarina, zucchero e sale quindi aggiungere i tuorli e gli aromi fino all'ottenimento di un composto omogeneo. Aggiungere la farina e mescolare per pochi minuti e comunque fino ad ottenere la completa amalgama degli ingredienti. Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 3 millimetri. Tagliare dei

dischi di pasta della grandezza desiderata, farcire con uno strato di circa cm 1 di crema, pennellare i bordi con acqua e sistemarvi sopra, facendolo aderire bene un ulteriore disco di frolla. Pennellare la superficie con uovo sbattuto e decorare con pinoli. Cuocere a 190-200°C per 25-30 minuti.