



Linea preparati per crema pasticceria PERFECTA



Torta 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 350
Uova intere	g 150
Zucchero	g 120

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora. Foderare una tortiera tenendo il bordo alto due centimetri, bucare il fondo e stendere la crema realizzata con PERFECTA formando uno strato di due centimetri, grigliare e cuocere a 190-200°C per circa 30 minuti.