

**irca****Linea gelatine****RIFLEX**

torta gaillard

Ricetta per pasta frolla

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.

Ricetta per crema alle mandorle

Burro o margarina crema	g 200
AVOLETTA	g 400
Farina	g 40
Uova intere	g 240
Rhum	cl 4
Aromi vaniglia e mandorla amara	q.b.

Foderare gli stampi per torte o monoporzioni con la pasta frolla (spessore circa 3 mm). Montare il burro morbido in planetaria con foglia per 2 minuti a media velocità. Aggiungere AVOLETTA e continuare la montata per 3-4 minuti. Aggiungere la farina e, una volta miscelata, incorporare le uova una ad una ed infine il rhum e gli aromi. Distribuire sul fondo uno strato uniforme di crema alle mandorle (spessore circa 1 cm). Guarnire con pere sciropate affettate ricoprendo quasi l'intera superficie. Cuocere a 190-200°C per circa 25-30 minuti. Spolverare il bordo con BIANCANEVE PLUS e gelatinare la restante superficie con

COVERGEL, MIRAGEL o RIFLEX.