

**irca****Linea prodotti alla nocciola****DELINOISETTE**

Torta noisette alle albicocche

(Ricetta per 10 stampi da 18 cm di diametro)

- Ricetta per pasta frolla:

TOP FROLLA	g 2.000
Burro o margarina frolla	g 700
Zucchero semolato	g 240
Uova intere	g 300

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 alla nocciola:

DELINOISETTE	g 1.000
Burro morbido	g 125
Tuorli d'uovo	g 100
Uova intere	g 400

Miscelare in planetaria con foglia il burro morbido, i tuorli d'uovo e DELINOISETTE ed aggiungere progressivamente le uova intere. Foderare delle tortiere con la pasta frolla precedentemente realizzata, depositare 150-160 g di crema alla nocciola e porvi sopra 8-9 albicocche sciroppate facendole affondare leggermente.

Far aderire alla crema alcune NOCCIOLE INTERE TOSTATE (tritate grossolanamente) o della GRANELLA DI NOCCIOLE tostate. Cuocere a 190-200°C per 25 minuti circa. Dopo completo raffreddamento gelatinare le

albicocche con ROYAL JELLY o MIRAGEL o COVERGEL o RIFLEX.
Avvertenze: è possibile sostituire le albicocche sciroppate con pesche sciroppate affettate.