



Linea preparati per pasticceria

DELICAKE



Torta soffice ai lamponi

Ricetta per pasta frolla:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 350
Zucchero	g 120
Uova intere	g 150

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 fino allo spessore di circa 3 millimetri. Foderare degli stampi da 20 cm di diametro con pasta frolla, tenendo il bordo alto 3 centimetri e farcire con un leggero strato di FARCITURA o CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI (100-120 grammi).

Ricetta per pasta base:

Con olio:	- -
DELICAKE	g 1.000
Acqua	g 500
Olio di semi	g 400

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a bassa velocità per 4-5 min. con foglia. Stendere nello stampo uno strato di 1 cm di composto ottenuto (400-450 gr) e decorare la superficie con lamponi freschi o congelati. Cuocere a 190°C per 35-40 minuti. Dopo completo raffreddamento gelatinare con MIRAGEL e spolverare con BIANCANEVE PLUS.