

**irca****Linea preparati per pasticceria****HEIDICAKE**

Tortino crumble

- Ricetta pasta frolla alle nocciole:

HEIDICAKE	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 300
Uova intere	g 200
Farina "debole"	g 200

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno 2 ore quindi spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 2-3 mm. Foderare gli stampi con pasta frolla e farcire con uno strato di CUKICREAM GIANDUIA.

- Ricetta crumble alle nocciole:

PASTA FROLLA ALLE NOCCIOLE	g 500
Farina	g 50
Zucchero	g 50

Miscelare in planetaria con foglia a media velocità fino ad ottenere una struttura "sgranata". Decorare la superficie dei Tortini e cuocere a 190-200°C per circa 20 minuti.

AVVERTENZE: il burro o la margarina devono essere tenuti a temperatura ambiente fino al raggiungimento di una consistenza morbida.

- Ricetta crème caramel:

CREME CAMEL	g 200
Latte	g 1.000

Mescolare il preparato con una piccola parte di latte (circa 200 g). Completare con il rimanente latte e portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente. Versare negli stampi e lasciare in frigorifero per un'ora. Togliere dagli stampi e decorare la superficie con MIRROR CAMEL precedentemente scaldato.