

**irca****Linea preparati per pasticceria****TOP FROLLA**

Golosità di lamponi

Ricetta pasta frolla:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 350
Uova intere	g 100-120

Ricetta Biscuit:

BISCUIMIX	g 1.000
Acqua	g 500-600
Uova intere	g 600

Ricetta crema pasticcera alla vaniglia:

SOVRANA	g 90-100
JOYPASTE VANIGLIA Madagascar/Bourbon	g 15-20
Latte	g 800
Panna	g 200
Zucchero	g 350
Tuorlo d'uovo	g 200

Ricetta per monoporzioni di 8 cm di diametro.

- Ricetta pasta frolla:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno due ore.

- Ricetta Biscuit:

Dosi di pasta montata per teglie 60x40 cm: 500 g di pasta.

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere 500 g di pasta montata su fogli di carta da forno (teglie 60x40 cm), quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. Dopo completo raffreddamento stampare dei dischi di 6 e di 4 cm di diametro.

AVVERTENZE:

- Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.
- La temperatura troppo fredda dell'acqua e/o delle uova riduce il volume della montata.
- Se si utilizzano uova in brick è consigliabile utilizzare la quantità d'acqua minima in ricetta.

- Ricetta crema pasticcera alla vaniglia:

Miscelare a freddo con frusta SOVRANA e 200 g di zucchero, aggiungere i tuorli. A parte far bollire il latte con il restante zucchero; aggiungere la miscela precedentemente preparata e proseguire la cottura per due minuti. Aggiungere JOYPASTE VANIGLIA, miscelare e lasciare raffreddare in frigorifero.

- Preparazione bagna alla vaniglia:

Acqua g 500
Zucchero g 350
JOYPASTE VANIGLIA g 15

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere lo zucchero e miscelare. Dopo completo raffreddamento aggiungere JOYPASTE VANIGLIA.

PROCEDIMENTO: spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore di circa 3 mm, bucare con rotella bucafoglia e foderare delle tortiere monoporzioni del



irca

Linea preparati per pasticceria

TOP FROLLA

diametro di 8 cm tenendo il bordo alto circa 2 cm. Cuocere a 190-200°C per 10 minuti circa e lasciare raffreddare completamente. Farcire con uno strato sottilissimo di FARCITURA o CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI, depositare un dischetto di biscuit di 6 cm di diametro e bagnarlo leggermente con bagna alla vaniglia. Con sac à poche formare un ulteriore strato di crema pasticcera alla vaniglia, disporre nel centro un dischetto di biscuit di 4 cm e bagnarlo con bagna alla vaniglia. Dressare una spirale su tutta la tortina con la crema pasticcera formando una superficie stondata. Decorare tutta la superficie con lamponi freschi appoggiandoli in modo rovesciati così da lasciare i fori all'esterno che andranno successivamente riempiti con FARCITURA o CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.