



# TORTA NOISETTE ALLE ALBICOCCHE

TORTA DA FORNO ALLE NOCCIOLE E ALBICOCCHE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## PASTA FROLLA

### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 2.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 700
ZUCCHERO SEMOLATO	g 240
UOVA	g 300

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero ben coperta con pellicola per almeno un'ora.

## CAKE ALLE NOCCIOLE

### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
TUORLI D'UOVO	g 100
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 400

### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia il burro morbido, i tuorli d'uovo e DELINOISETTE per qualche minuto ed aggiungere progressivamente la filole uova intere.

## PARTE CROCCANTE

### INGREDIENTI

NOCCIOLE INTERE TOSTATE	Q.B.
-------------------------	------

## GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 1

---

### INGREDIENTI

COVERGEL NEUTRO Q.B.

## GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 2

---

### INGREDIENTI

ROYAL JELLY Q.B.

## GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 3

---

### INGREDIENTI

MIRAGEL Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Foderare delle tortiere con la pasta frolla alle nocciole.

Depositare 150-160 g di cake alla nocciola e porvi sopra 8-9 albicocche sciroppate tagliate a fette facendole affondare leggermente.

Far aderire alla crema alcune NOCCIOLE INTERE TOSTATE (tritate grossolanamente).

Cuocere a 190-200°C per 25 minuti circa.

Dopo completo raffreddamento gelatinare le albicocche MIRAGEL o COVERGEL o ROYAL JELLY.

**AVVERTENZE:** è possibile sostituire le albicocche sciroppate con pesche sciroppate affettate.

**Ricetta per 10 stampi da 18 cm di diametro**