YOG-IN-CREAM

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
UOVA	g 150

PREPARAZIONE

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 mm.

Foderare degli stampi da 20 cm di diametro con pasta frolla, tenendo il bordo alto 3 cm.

IMPASTO CAKE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

YOG'IN	g 1.000
ACQUA	g 500
OLIO DI SEMI	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 3-4 minuti a velocità media.

FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI	Q.B.
FARCITURA DI FRUTTA - LAMPONI	Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

CREMIRCA FRUTTI DI BOSCO E YOGURT	Q.B.
MIRAGEL	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere gli stampi foderati con la frolla e farcirli con un leggero strato di FARCITURA o CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI (100-120 g).

Successivamente, stendere negli stessi stampi, il composto allo yogurt (circa 300 g).

Con un sac à poche di CREMIRCA YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO, decorare la superficie del dolce realizzando una spirale o un disegno a fantasia.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 35-40 minuti.

Dopo completo raffreddamento gelatinare con MIRAGEL e spolverare con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della pasta frolla è possibile sostituire interamente il burro con la margarina.