

PASTE DI MANDORLA - Crostata Martinica

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	700 g
Burro	600 g
Farina	600 g
Zucchero	200 g
Albume	80 g
Totale	2.180 g

Lavorazione:

Foderare con frolla una tortiera con bordo h. 3 cm.
Stendere uno strato di DELIFRUIT CLASSIC MANGO.

Montata leggera alle mandorle

Montare la PASTA DI MANDORLE MO, burro e zucchero. Aggiungervi l'albume e la farina. Formare con bocchetta riccia a forma di corona al di sopra del DELIFRUIT CLASSIC MANGO.

Cottura: 180-190° C per 25 minuti ca. Rotor 160°-170°.
Spolverare con zucchero a velo.

N.B. Per la base di frollac vedere depliant FROLLA MIX.
Poichè non sono indicati i quantitativi degli ingredienti della base di frolla non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com