

GRANTURK - Quiche Lorraine con frolla al mais

base frolla al mais

GRANTURK	1.000 g
Margarina	400 g
Zucchero a velo	40 g
Sale	15 g
Tuorli	40 g
Acqua	150 g
Totale base frolla al mais	1.645 g

crema

Latte	500 g
Uova	200 g
CREME BECHAMEL	100 g
Totale crema	800 g

Farcitura

Speck a cubetti	350 g
Formaggio Edamer a cubetti	180 g
Totale Farcitura	530 g

Lavorazione:

Frolla salata al mais

Impastare il tutto a frolla stendere ad altezza di 5 mm.

Crema

Sbattere tutti gli ingredienti sino ad ottenere un composto omogeneo. è possibile sostituire il latte con la stessa quantità di brodo.

Farcitura

potete utilizzare a vostro piacere: speck, prosciutto o wurstel a cubetti.



Composizione:

Foderare stampi da tortine con Frolla salata al mais, quindi stendere la farcitura e versarvi la crema.

Cottura: 200°C per 25-30 min ca.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com