



# YELLOW CREME TARTE

## Dischi di frolla alla nocciola:

<b>KOMPLET Gluten Free Cake</b>	900 g
Farina di nocciole	100 g
Amido di mais	100 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Acqua	100 g

## Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero a +4°C.  
Stendere all'altezza di 3 mm e decappare con tagliapasta diametro 9 cm.

**Cottura:** Statico 200°C per 15 minuti circa.  
Rotor 185°C.

## Composizione

Su disco di frolla alla nocciola formare degli spuntoni con la crema al burro. Continuare alternando fino ad un totale di 3 dischi di frolla. Decorare a piacere. Conservare a +4°C.  
È possibile aggiungere una farcitura di **Delifruit Classic** gusto a scelta posizionandolo al centro del disco di frolla.

## Crema al burro:

<b>KOMPLET Magic Fondant</b>	1.000 g
Burro	1.000 g
Alcolato 70°	50 g
Colorante giallo	q.b.

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro (morbido), unirvi il **MAGIC FONDANT** e continuare a montare a forte velocità fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato e il colorante montando per un ulteriore minuto.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**

