



YELLOW CREME TARTE



Dischi di frolla alla nocciola:

GLUTEN FREE CAKE	900 g
Farina di nocciole	100 g
Amido di mais	100 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Acqua	100 g

Crema al burro:

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro	1.000 g
Alcolato 70°	50 g
Colorante giallo	q.b.

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.

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.

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.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

