

FROLLA MIX - Dolce Cuore

Base frolla

FROLLA MIX	1.500 g
Burro	600 g
Uova	300 g
Totale Base frolla	2.400 g

Farcitura (giorno precedente)

KIDDY COVER ROSA	500 g
Panna fresca	1.500 g
Totale Farcitura (giorno precedente)	2.000 g

Lavorazione:

Base Frolla (in foto, cuori): impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm. Intagliare a cuore (circa 18 x 20 cm) Depositare su carta da forno. Cottura: 200°C per 13 minuti circa. Rotor 180°.

Farcitura (da preparare giorno precedente e montare al momento dell'assemblaggio): sciogliere KIDDY COVER rosa (oppure altri gusti a piacere), separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciar riposare in frigorifero per una notte. Montare in planetaria con frusta.

Assemblaggio:

Sul primo cuore, formare con bocchetta dei puntoni di farcitura, depositare il secondo cuore, completare con altra farcitura e decorare con frutta fresca o altre decorazioni. (fiori edibili, confetti, marshmellow, cioccolatini...)

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!

