

FROLLA MIX - Cream Tart

Base frolla

FROLLA MIX	1.500 g
Burro	400 g
Uova	250 g
KIDDY COVER GIALLO	200 g
Totale Base frolla	2.350 g

Per glassare

KIDDY COVER GIALLO	500 g
Totale Per glassare	500 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, anelli): impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm. Intagliare ad anello diam. Esterno 18 cm. Foro centrale 7 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:

Glassare i due anelli di frolla con KIDDY COVER giallo:

Per glassare con KIDDY COVER: sciogliere il prodotto a +/- 50°C circa. Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.



Sul primo anello, formare con bocchetta dei puntoni di farcitura, alternando gusti e colori a piacere, depositare il secondo anello, completare con altra farcitura e decorare con frutta fresca, glassata o altre decorazioni. (fiori edibili, confetti, marshmallow, 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!

