



cod.
PIASTRA 39



170°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature



270 sec

Tempo di cottura
Cooking time



12 g

Impasto crudo
Raw dough

Frolla neutra

Plain sweet shortcrust pastry

Ingredienti - Ingredients

farina debole - soft flour	400 g	37,9%
fecola di patate - potato starch	50 g	4,7%
farina di riso - rice flour	50 g	4,7%
burro fresco - fresh butter	300 g	28,4%
zucchero semolato - caster sugar	200 g	18,9%
uova intere - whole eggs	55 g	5,2%
sale - salt	1,5 g	0,1%
totale - total	1.056,5 g	100%

Step 01

Portare il burro a 15°C circa.

Bring the butter to around 15°C.

Step 02

Mettere in planetaria la farina, la farina di riso e la fecola assieme al burro. Lavorare con la foglia fino ad ottenere un composto sabbioso, aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare.

Pour the butter into a stand mixer, then add the flour, rice flour and the potato starch. Using the flat beater, work mixture until it has a sandy texture. Add the sugar and continue mixing.

Step 03

Inserire le uova con sciolto all'interno il sale ed impastare fino ad amalgamare il composto.

Add the salt to the eggs until dissolved, then add to the stand mixer and work until combined.

Step 04

Lasciare riposare la frolla in frigorifero per cristallizzare il grasso.

Let the dough rest in the fridge so the fat can crystallise.

Step 05

Plastificare in planetaria col gancio, formare della misura necessaria per la piastra e cuocere nella forma cuocitartellette.

Beat in the stand mixer with the hook and cook.