



cod.
PIASTRA 2



180°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature



270 sec

Tempo di cottura
Cooking time



12 g

Impasto crudo
Raw dough

Frolla cacao 8%

8% cocoa sweet shortcrust pastry

Ingredienti - Ingredients

farina debole - soft flour	350 g	33,3%
fecola di patate - potato starch	50 g	4,8%
cacao 22-24 - cocoa 22-24	30 g	2,9%
cacao 10-12 (nero) - cocoa 10-12 (dark)	10 g	1,0%
burro fresco - fresh butter	300 g	28,6%
zucchero semolato - caster sugar	200 g	19,0%
polvere di mandorle - almond flour	50 g	4,8%
uova intere - whole eggs	60 g	5,7%
totale - total	1.050 g	100%

Step 01

Portare il burro a 15°C circa, mettere in planetaria con la farina, la fecola ed i 2 tipi di cacao setacciati. Lavorare con la foglia fino ottenere un composto sabbioso.

Bring the butter to around 15°C. Pour the butter into a stand mixer and add the flour, potato starch and two types of sieved chocolate. Using the flat beater, work mixture until it has a sandy texture.

Step 02

Aggiungere lo zucchero e la polvere di mandorle e continuare ad impastare.

Add the sugar and almond flour and continue working.

Step 03

Aggiungere infine le uova ed impastare il tempo necessario ad amalgamare il composto.

Add the egg 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. Once finished, portion into appropriately-sized pieces for the plate.