



cod.
PIASTRA O



170°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature



270 sec

Tempo di cottura
Cooking time



8 g

Impasto crudo
Raw dough

Frolla nocciola

Hazelnut sweet shortcrust pastry

Ingredienti - Ingredients

farina debole - soft flour	350 g	28,4%
amido di mais - cornstarch	75 g	6,1%
pasta nocciola - hazelnut paste	35 g	2,8%
burro fresco - fresh butter	265 g	21,5%
zucchero a velo - icing sugar	200 g	16,2%
polvere di nocciole - hazelnut flour	225 g	18,3%
tuorlo - egg yolk	80 g	6,5%
sale - salt	1 g	0,1%
totale - total	1.231 g	100%

Step 01

Portare il burro a 15°C circa ed aggiungere la pasta nocciola. Mettere in planetaria con la farina e l'amido e lavorare con la foglia fino ottenere un composto sabbioso.

Bring the butter to around 15°C and add the hazelnut paste. Add the butter mixture to the stand mixer and combine with the flour and cornstarch. Using the flat beater, work mixture until it has a sandy texture.

Step 02

Aggiungere lo zucchero a velo e la polvere di nocciola e continuare ad impastare.

Add the icing sugar and hazelnut flour and continue working.

Step 03

Aggiungere infine i tuorli con sciolto il sale all'interno ed impastare il tempo necessario per amalgamare il tutto.

Dissolve the salt in the egg yolks and add them to the mixture. Work until everything is 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

Plasticare 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.