



cod.
PIASTRA 10



170°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature



300 sec

Tempo di cottura
Cooking time



10 g

Impasto crudo
Raw dough

Frolla alla panna

Sweet shortcrust pastry with single cream

Base bianca per colorazioni

White shortcrust pastry base for colouring

Ingredienti - Ingredients

farina debole - soft flour	900 g	41,5%
fecola di patate - potato starch	100 g	4,6%
farina di riso - rice flour	100 g	4,6%
burro fresco - fresh butter	550 g	25,3%
zucchero semolato - caster sugar	400 g	18,4%
panna fresca 35% - 35% fat fresh cream	120 g	5,5%
totale - total	2.170 g	100%

Step 01

Portare il burro a 15°C circa, mettere in planetaria con la farina, la farina di riso e la fecola. Lavorare con la foglia fino ottenere un composto sabbioso.

Bring the butter to around 15°C. Add the butter to the stand mixer and combine with the flour, rice flour and potato starch. 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 the almond flour and continue working.

Step 03

Aggiungere infine la panna ed impastare il tempo necessario per amalgamare il composto.

Add the cream and work until combined.

Step 04

Dividere l'impasto e colorare a piacere con coloranti liposolubili.

Divide the mixture into portions and colour them with fat-soluble colours.

Step 05

Lasciare riposare la frolla in frigorifero per cristallizzare il grasso.

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

Step 06

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.