

Frolla senza latticini

Lactose-free sweet shortcrust pastry

Ingredienti - Ingredients

farina debole - soft flour	400 g	37,5%
fecola di patate - potato starch	50 g	4,7%
farina di riso - rice flour	50 g	4,7%
burro ricostruito* - recomposed butter*	300 g	28,1%
zucchero semolato - caster sugar	200 g	18,8%
uova intere - whole eggs	65 g	6,1%
sale - salt	1,5 g	0,1%
totale - total	1.066,5 g	100%

*Burro ricostruito - Recomposed butter

tuorlo - egg yolk	150 g
burro di cacao - cocoa butter	200 g
olio di semi - seed oil	150 g
olio evo - extra virgin olive oil	150 g

Step 01

Inserire nel cutter il tuorlo, aggiungere il burro di cacao a 35°C inserendolo a filo, aggiungere poi l'olio mantenuto in frigorifero (+4°C). Stabilizzare il prodotto in frigo prima di usare.

In the cutter, add the yolk and the 35°C cocoa butter slowly pour. Add the (+4°C) refrigerated oil. Refrigerate the product before using.

Step 02

Portare il burro ricostruito 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 03

Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare.

Add the sugar and continue working.

Step 04

Aggiungere le uova con sciolto il sale all'interno ed impastare il tempo necessario per amalgamare il composto.

Dissolve the salt in the eggs and add to the mixture and work until combined.

Step 05

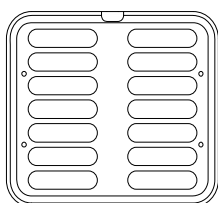
Lasciare riposare la frolla in frigorifero per cristallizzare il grasso.

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

Step 06

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



cod.
PIASTRA 38



170°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature



300 sec

Tempo di cottura
Cooking time



30 g

Impasto crudo
Raw dough