



cod.  
**PIASTRA 3**



180°C

Temperatura di cottura  
Cooking temperature



300 sec

Tempo di cottura  
Cooking time



12 g

Impasto crudo  
Raw dough

# Frolla vegana

## Vegan sweet shortcrust pastry

### Ingredienti - Ingredients

farina debole - soft flour	400 g	37,7%
fecola di patate - potato starch	50 g	4,7%
polvere di mandorle - almond flour	50 g	4,7%
grasso vegetale non idrogenato - non-hydrogenated vegetable oil	300 g	28,3%
zucchero semolato - caster sugar	200 g	18,8%
acqua - water	60 g	5,7%
sale - salt	1 g	0,1%
curcuma - turmeric	0,3 g	0%
<b>totale - total</b>	<b>1.061,3 g</b>	<b>100%</b>

**Step 01** Portare il grasso vegetale a 15°C circa, mettere in planetaria con la farina e la fecola. Lavorare con la foglia fino ottenere un composto sabbioso.

*Bring the vegetable oil to around 15°C. Add the oil to the stand mixer, then combine with the 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, continuare ad impastare.

*Add the sugar and the almond flour and continue working.*

**Step 03** Inserire l'acqua con sciolto all'interno il sale e la curcuma ed impastare fino ad ottenere il composto.

*Dissolve the salt and turmeric in the water and add to the mixer. Continue working 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.*