



cod.  
**PIASTRA 52**



180°C

Temperatura di cottura  
Cooking temperature



270 sec

Tempo di cottura  
Cooking time



10 g

Impasto crudo  
Raw dough

# Frolla senza glutine

## Gluten-free sweet shortcrust pastry

### Ingredienti - Ingredients

farina di riso termotrattata - heat-treated rice flour	275 g	24,8%
fecola di patate - potato starch	100 g	9,0%
amido di mais - cornstarch	100 g	9,0%
xantano - xanthan gum	4 g	0,4%
farina di guar - guar seed flour	2 g	0,2%
polvere di mandorle - almond flour	75 g	6,8%
burro fresco - fresh butter	300 g	27,0%
zucchero vagliato medio - caster sugar	200 g	18,0%
uova intere - whole eggs	55 g	5,0%
<b>totale - total</b>	<b>1.111 g</b>	<b>100%</b>

### Step 01

Portare il burro a 15°C circa.

*Bring the butter to around 15°C.*

### Step 02

Inserire nelle uova il mix di guar e xanato, miscelare col mixer ad immersione per disperderli.

*Add the guar and the xanthan together and add to the eggs. Combine mixture with an immersion blender.*

### Step 03

Inserire in planetaria con foglio la farina di riso, l'amido di mais, la fecola di patate ed il burro. Lavorare con la foglia fino ad ottenere un composto sabbioso.

*Put the rice flour, cornstarch, potato starch and butter in a stand mixer with flat beater. Using the flat beater, work mixture until it has a sandy texture.*

### Step 04

Aggiungere lo zucchero unito alla farina di mandorle e continuare ad impastare.

*Combine the sugar and almond flour and work it into the mixture.*

### Step 05

Aggiungere infine il mix di uova e idrocolloidi ed impastare brevemente.

*Add the mixture of eggs and hydrocolloids and work for a short time.*

### Step 06

Lasciare riposare la frolla in frigorifero per cristallizzare il grasso.

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

### Step 07

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.*