



cod.
PIASTRA 45



180°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature



360 sec

Tempo di cottura
Cooking time



38 g

Impasto crudo
Raw dough

Pasta brisè

Shortcrust pastry

Ingredienti - Ingredients

farina debole - soft flour	500 g	54,6%
burro fresco - fresh butter	300 g	32,8%
acqua - water	70 g	7,7%
sale - salt	10 g	1,1%
zucchero semolato - caster sugar	15 g	1,6%
tuorlo - egg yolk	20 g	2,2%
totale - total	915 g	100%

Step 01

Sciogliere il sale all'interno dell'acqua, aggiungervi i tuorli e mescolare.

Dissolve the salt in the water, add the yolk and mix.

Step 02

Lavorare in planetaria la farina con il burro fino ad ottenere un composto sgranato.

In the bowl of a stand mixer, combine the flour and butter until you have a grainy texture.

Step 03

Aggiungere il mix di liquidi ed impastare brevemente per non sollecitare la maglia glutinica.

Add the liquid ingredients and mix briefly so as not to stress the gluten mesh.

Step 04

Lasciare riposare il prodotto in frigorifero.

Let the dough rest in the fridge.

Step 05

Formare della misura desiderata per la piastra e cuocere nella forma cuocitartellette.

Shape to the required size and cook.