



cod.
PIASTRA A



170°C

Temperatura di cottura
Cooking temperature



300 sec

Tempo di cottura
Cooking time



26 g

Impasto crudo
Raw dough

Frolla salata

Savoury shortcrust pastry

Ingredienti - Ingredients

| | | |
|------------------------------------|----------------|-------------|
| burro fresco - fresh butter | 300 g | 28,7% |
| pepe - pepper | 1 g | 0,1% |
| noce moscata - nutmeg | 1 g | 0,1% |
| farina debole - soft flour | 375 g | 35,8% |
| fecola di patate - potato starch | 50 g | 4,8% |
| polvere di mandorla - almond flour | 75 g | 7,2% |
| trealosio - trehalose | 50 g | 4,8% |
| formaggio grana - parmesan cheese | 50 g | 4,8% |
| uova intere - whole eggs | 100 g | 9,6% |
| tuorlo - egg yolk | 40 g | 3,8% |
| sale - salt | 5 g | 0,5% |
| totale - total | 1.047 g | 100% |

Step 01

Portare il burro a 15°C circa, aggiungere il pepe e la noce moscata.

Bring the butter to around 15°C, then add the pepper and nutmeg.

Step 02

Mettere in planetaria la farina e la fecola assieme al burro. Lavorare con la foglia fino ad ottenere un composto sabbioso.

Add butter to the stand mixer and combine with the flour and potato starch. Using the flat beater, work mixture until it has a sandy texture.

Step 03

Aggiungere il trealosio, la polvere di mandorle e il formaggio e continuare ad impastare.

Add the trehalose, almond flour and cheese and continue working.

Step 04

Inserire le uova, il tuorlo con sciolto all'interno il sale ed impastare fino ad amalgamare il composto.

Add the eggs, the egg yolk with dissolved salt and combine with mixture.

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.