

Red Tart

con CRAFT MALZ e MELLA CREMA PASTICCERA

Frolla:

Farina di grano tenero	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,150 kg
Zucchero a velo	0,375 kg
Farina di mandorla	0,120 kg
Burro	0,600 kg
Sale	0,005 kg
Uova	0,250 kg
Totale impasto	2,500 kg

Impasto: lavorare in planetaria con la foglia a bassa velocità il burro con il sale e lo zucchero. Aggiungere le uova ed emulsionare a velocità moderata. Infine inserire la farina, la polvere di mandorla e il CRAFT-MALZ.

Riposo impasto: far riposare l'impasto coperto per almeno 60 minuti, in frigorifero

Lavorazione: stendere l'impasto ad un'altezza di circa 0,3 cm e foderare gli appositi anelli forati

Cottura: infornare a 180 °C e cuocere per ca. 15 minuti

Crema pasticcera:

MELLA CREMAPASTICCERA	0,350 kg
Acqua	1,000 l
Totale massa	1,350 kg

Lavorazione: Miscelare energicamente con la frusta (in planetaria o a mano) per 3-4 minuti. Far riposare qualche minuto prima di utilizzare.

Composizione finale: farcire la tartelletta di frolla con la crema pasticcera fino al bordo. Decorare con fragole tagliate a piacere e granella di pistacchio. Per preservare l'integrità della frutta è consigliabile gelatinare le fragole.

