



PASTA FROLLA BASE CON TOP FROLLA

RICETTA STANDARD PER PASTA FROLLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA BASE

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE

PREPARAZIONE

g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben
g 400	amalgamato.
g 100	Porre in frigorifero per almeno un'ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato e stampare con l'apposito coppapasta.

Cuocere a 220°C.