



## CROSTATA ALLA RICOTTA

### TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

#### CREMA PASTICCERA

##### INGREDIENTI

TOP CREAM	g 100
ACQUA - 15-25°C	g 125
LATTE 3.5% M.G. - 15-25°C	g 125

##### PREPARAZIONE

Aggiungere TOP CREAM ai liquidi ed agitare vigorosamente con frusta.  
Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

#### CREMA ALLA RICOTTA

##### INGREDIENTI

TRIM	g 25-30
RICOTTA FRESCA	g 1000
ZUCCHERO	g 250

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a bassa velocità con foglia insieme alla crema pasticcera precedentemente preparata (200g) fino ad ottenere una struttura liscia.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

MIRAGEL

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti.

Farcire con uno strato di crema alla ricotta ottenuta (1.5 centimetri).

Decorare a piacere la superficie.

Cuocere a 210-220°C per 20-25 minuti.

Dopo completo raffreddamento, gelatinare con MIRAGEL.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.