

CROSTATATA CON FROLLA SABLÈ, FRANGIPANE E FRUTTA FRESCA

PER LA FROLLA SABLÈ

Farina frolla 801	gr 1000	
Burro a cubetti a freddo	gr 650	
1 scorza di limone grattugiata	n. 1	
1 bacca di vaniglia	n. 1	
Baking	gr 10	
Sale	gr 5	
Zucchero semolato	gr 420	
Uova intere	gr 200/180	TOT. gr 2.285 / 2.265

Procedere con una sabbiatura di Farina Frolla, burro, scorza di limone, bacca di vaniglia, baking e sale per 3/5 minuti in prima velocità.

Aggiungere lo zucchero semolato e fare amalgamare per 1 minuto.

Aggiungere le uova intere con un'operazione veloce, senza sollecitare il glutine.

Stabilizzare in frigo per 1 ora circa oppure adoperare il giorno dopo.

PER IL FRANGIPANE

Farina di mandorle	gr 150
Burro a cubetti a freddo	gr 120
Zucchero	gr 120
Uova intere	gr 100

Montare insieme la farina di mandorle, il burro e lo zucchero. Aggiungere le uova. Colare il frangipane all'interno della frolla sablè e procedere alla cottura.

Da freddo comporre con la frutta fresca di stagione e gelatinare con gelatina a freddo.

