



FROLLA FICHI E NOCI PECAN

CROSTATA MODERNA AI FICHI E NOCI PECAN

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLE NOCI

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
NOCI PECAN - FARINA
ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE

g 1400 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
g 350 Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla e laminarla allo spessore di 4 millimetri e mettere in
g 225 frigorifero a riposare.
g 150 Foderare gli stampi microforati e stendere uno strato di circa ½ cm di Farciforno Fico Cesarin.
g 120 Cuocere in forno ventilato a 170°C per i primi 5 minuti, poi abbassare a 160°C per altri 10-13 minuti con valvola aperta.

STREUSEL ALLE NOCI

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO A DADINI
NOCI PECAN - FARINA
ZUCCHERO SEMOLATO
FARINA TIPO 00
SALE FINO

PREPARAZIONE

g 500 Miscelare la farina debole con la farina di noci, lo zucchero e il sale; aggiungere poi il burro freddo e
g 500 impastare sino ad ottenere una struttura simile ad una frolla (non impastare troppo).
g 500 Distribuire il composto all'interno di placche e cuocere in forno a 160°C per 15-20 minuti.
g 500
g 10

COMPOSIZIONE FINALE

Quando lo streusel sarà freddo distribuitelo sulla superficie della torta.

Decorare con pezzetti di CARMELIZED PECAN PIECES, TUTTAFRUTTA Fichi Cesarin, gocce di Farciforno Fichi, una NUTS Dobra e foglietti di oro.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE