TARTELLETTE E VASETTI FRUTTA E CREMA



Ingredientes Menù

1 confezione Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

400 g. Crema pasticcera - DY1X

Ingredientes

q.b. Frutta fresca

1 l. Latte fresco intero

250 g. + 200 g. Burro

Chef: Monica Copetti

Preparación

Per 16 tartellette e 24 vasetti

Versare il preparato per Sbrisolona in una planetaria e con la frusta a foglia unire 250 g di burro. Lavorare per 5 minuti, a velocità media, fino ad ottenere un impasto grumoso. Stendere su una placca rivestita da carta da forno e infornare a 180°C per circa 30 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare. Nel frattempo preparare la crema versando il prodotto in una ciotola con il latte e lavorare con una frusta fino ad amalgamare bene gli ingredienti. Lasciare riposare in frigorifero almeno 1 ora. Sciogliere il burro, lasciarlo intiepidire e unirlo alla sbrisolona sbriciolata. Poi coprire il fondo di 24 vasetti o rivestire 16 stampi da tartelletta, precedentemente rivestiti con pellicola, pressando bene il composto. Farcire con la crema pasticcera precedentemente preparata e decorare con frutta a piacere.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)