TORTA DELLA NONNA CON CREMA DI PISTACCHIO DOLCE



Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

200 g (per la torta) Crema pasticcera - DY1X
q.b. (per la torta) Granella di pistacchio - 7084X
q.b. (per la torta) Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP - L60X

Ingrédients

125 g (per la frolla) Burro
250 g (per la frolla) Farina
125 g (per la frolla) Zucchero
1 (per la frolla) Uovo
q.b. (per la frolla) Sale
1 (per la frolla) Bustina di vanillina
q.b. (per la frolla) Lievito per dolci
500 ml (per la torta) Latte
15 g (per la torta) Pinoli
q.b. (per la torta) Frutta secca mista
q.b. (per la torta) Caramello croccante
q.b. (per la torta) Zucchero a velo

Préparation

Per 8 persone

Preparare la pasta frolla inserendo gli ingredienti nel bicchiere da planetaria utilizzando la frusta a foglia e ottenere una frolla friabile. Far riposare in frigorifero. Preparare la Crema pasticcera unendo il latte alla polvere, mescolare gli ingredienti e lasciare riposare in frigorifero. Stendere la pasta frolla e foderare uno stampo da crostata. Versare la Crema pasticcera. Completare con la classica grigliatura di pasta frolla, cospargere di pinoli e cuocere in forno a 175°C per 25/30 minuti. Togliere dal forno, lasciare raffreddare e spolverare di zucchero a velo. Servire la torta con Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP e frutta secca mista. Decorare con la Granella di pistacchio e una lingua di caramello croccante.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)