

TORTA FRUTTATA



Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 4 torte

Stendere la pasta frolla in quattro stampi rettangolari da plumcake. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.

Preparare la crema pasticcera seguendo le indicazioni della confezione e lasciare addensare in frigorifero. Successivamente incorporarvi la panna precedentemente montata e mescolare delicatamente fino ad ottenere un composto cremoso e vellutato.

Sfornare le basi pasta frolla e adagiarle su un piatto da portata, stendervi la crema pasticcera aiutandosi con una sac à poche e, una volta raffreddata, iniziare a decorare con la frutta fresca precedentemente lavata e tagliata. Infine decorare la torta con cocco rapé e il piatto con fili di glassa al cioccolato.

DOLCE CONSIGLIO

Accompagnare la torta fruttata con un vino dolce Passito o un Prosecco.

Ingredienti Menù

400 g. Crema pasticcera - DY1X

q.b. Glassa al cioccolato - D30

Ingredienti

1 kg Pasta frolla

1 l. Latte parzialmente scremato

250 g. Panna vegetale

q.b. Frutta fresca di stagione

q.b. Cocco rapé

4 Stampi per plumcake