



# tortino di frolla crema e ciliegie

## pasticceria



Alimentazione elettrica



Vapore diretto



Per gastronomia



Per pasticceria



Cottura a convezione



Cottura combinata



Cottura a vapore



Ventola con auto-reverse



Nr. 10 teglie



Lavaggio automatico



### ingredienti

Pasta frolla:	0,500 kg
Crema pasticciera:	0,250 kg
Marmellata ciliegie:	0,100 kg
Uova:	1 pz
Nocciole tostate tritate:	0,050 kg
Zucchero semolato:	0,040 kg

Ventola: indica il livello di velocità della ventola con numeri progressivi.

Sfiato: A sfiato aperto, B sfiato chiuso

Metodo: C metodo a convezione, V: metodo a vapore, M: metodo misto

Fase	Temp.	Minuti	Umidità	Ventola	Sfiato	C/M/V	Teglie	Finitura
1	165	17	0%	3	A	C	1	C
2	165	20	0%	3	A	C	1	M
3	165	22	0%	3	A	C	1	S

### preparazione

Su di una spianatoia stendere la pasta frolla con l'aiuto di un mattarello allo spessore di circa 3/4 mm, ricavare dei dischi con un coppa pasta di 15 cm di diametro e foderare gli stampi usa e getta. mettere la crema pasticciera fredda in una sacca a poche e in un'altra sacca a poche la marmellata di ciliegie, farcire gli stampi a 2/3 con la crema e mettere al centro una noce di marmellata di ciliegie, ricoprire con la crema pasticciera fino a 3/4 dello stampo.

Spennellare il bordo con l'uovo battuto e porre in cima un altro disco di frolla precedentemente ricavato e schiacciare bene i bordi poi togliere la pasta in eccesso. decorare la pasta frolla con le nocciole e lo zucchero dopo averle spennellate generosamente con l'uovo battuto, cuocere in forno.

### cottura

Preriscaldare il forno a 165°C.

Infornare ed avviare la cottura seguendo i parametri indicati.

### mis en place

Servire tiepido con crema inglese a parte.

### note

Stampi usa e getta alluminio 100 gr

Quantità 10 porzioni