

MONOPORZIONE ALLA NOCCIOLA



Pasta frolla al cacao

- 1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**
- 350 g burro freddo a cubetti
- 100 g uovo
- 80 g **CACAO NOBLESSE**

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tirare in sfogliatrice a un'altezza di 3 mm, porre solo sul bordo laterale e abbattere.

Plumcake alla nocciola

- 1000 g **MARGHERITA**
- 400 g burro morbido
- 500 g uova
- 90 g **PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto montato e soffice. Dressare negli stampi fino ad arrivare 0.5cm al di sopra della striscia laterale di pasta frolla al cacao. Cuocere a 170°C per 20 min ca.

Foglia decorativa:

- 100 g **MIX CRÊPES DOLCI**
- 40 g zucchero
- 40 g burro morbido
- 80 g acqua
- 10 g **CACAO NOBLESSE**

Miscelare tutti gli ingredienti e pressare negli stampi. Cuocere a 160°C per 6 min. ca.