

CROSTATINA FRANGIPANE



CRUMBLE

1000 g **MURBELLA**

500 g burro freddo

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sgranato e abbattere.

PASTA FROLLA

1000 g **MURBELLA**

400 g burro

100 g uovo

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tirare in sfogliatrice a un'altezza di 3.5mm e porre negli stampi microforati.

q.b. **FRUCHTI TOP LEMON**

Colare un leggero strato di Fructi Top.

FRANGIPANE

1000 g **MARGHERITA**

600 g uova

500 g burro

500 g **BASE MARZAPANE ITALIA**

Montare il burro e la Base Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2-3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 2-3 min. alla massima velocità.

Dressare nella tartelletta e ricoprire con il crumble. Cuocere a 160°C per 25 min ca.