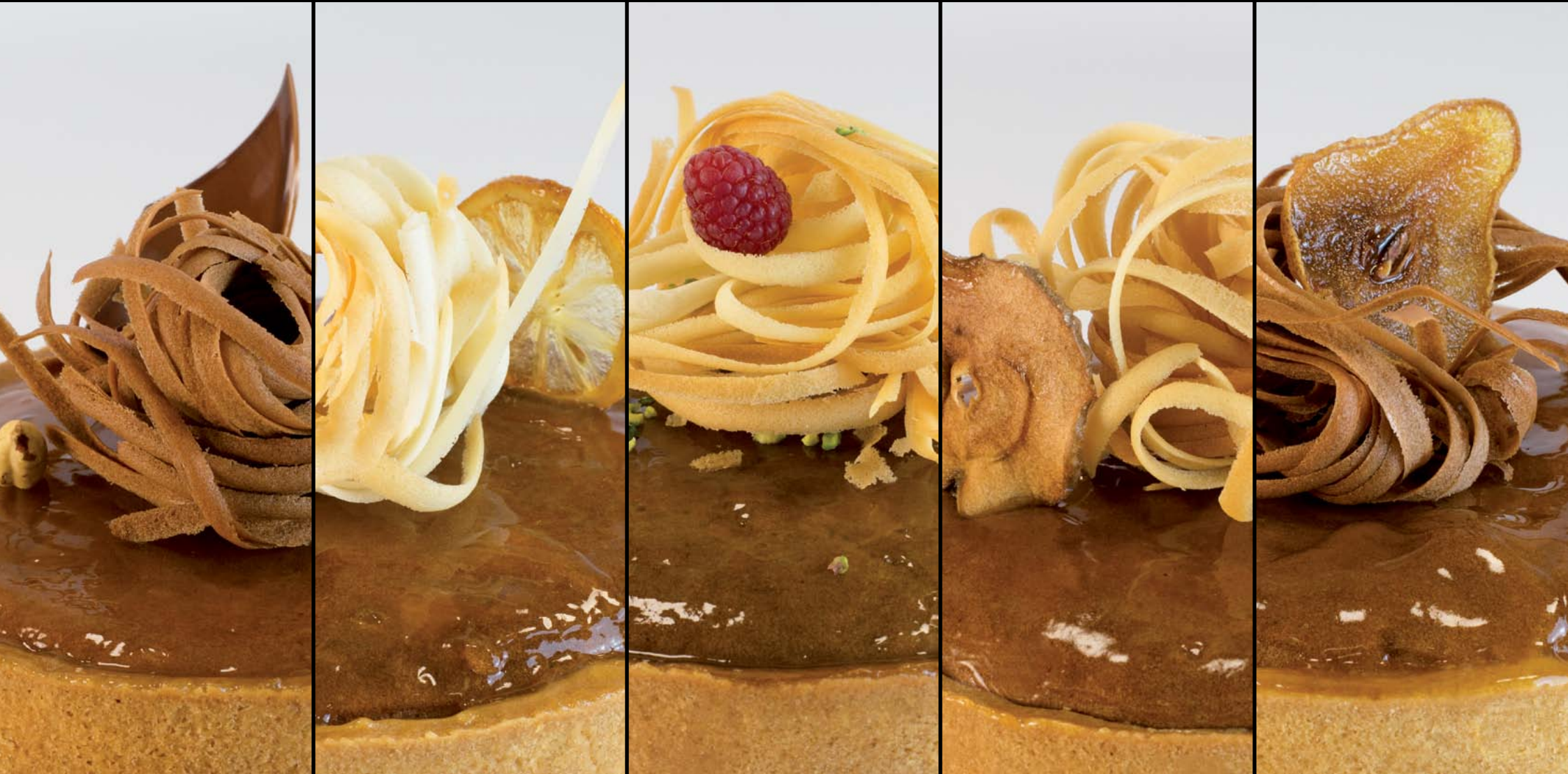


# Frangitorte

*Chiera*  
Antonio  
Chiera



  
**BRAUN**



## Frangiciocco

per tre torte diametro 18 cm h 4,5

RICETTA PASTA FROLLA: (500g x 3)  
1500g **Murbella** - 600g burro - 150g uova  
PROCEDIMENTO: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4/5 min. a bassa velocità.

RICETTA FRANGIPANE: (250g x 3)  
270g **Margherita** - 165g uova - 135g burro - 135g **Marzapane Italia** - 70g **Pasta Nocciola Piemonte IGP**

PROCEDIMENTO:  
Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità.

RIPIENO: 450g **Cottocrem Gianduia** (150g x 3)

PER LA DECORAZIONE: (110g x 3)  
250g **Jellystar Special Albicocca** - 80g acqua  
Mescolare e riscaldare a 90-95°C

MONTAGGIO DEL DOLCE:  
Foderare gli stampi con la pasta frolla stesa ad altezza 3,5 mm, spalmare sul fondo della torta il Cottocrem Gianduia, lasciar raffreddare in frigorifero per 40/45 minuti. Dressare con sac a poche nella tortiera la massa di Frangipane. Cuocere a 170°C per un'ora ca. Sformare, attendere 5 min e dopo aver coperto il dolce con la pellicola, per preservarne l'umidità, abbattere. Lucidare con Jellystar Special Albicocca dopo aver riportato il dolce a +5°C. Conservare a +5°C. Consumare a temperatura ambiente.



## Frangilimone

per tre torte diametro 18 cm h 4,5

RICETTA PASTA FROLLA: (500g x 3)  
1500g **Murbella** - 600g burro - 150g uova  
PROCEDIMENTO: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4/5 min. a bassa velocità.

RICETTA FRANGIPANE: (250g x 3)  
290g **Margherita** - 175g uova - 145g burro - 145g **Marzapane Italia**

PROCEDIMENTO:  
Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 4/5 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 4/5 min. alla massima velocità.

RIPIENO: 450g **Fruttifine Limone Plus** (150g x 3)

PER LA DECORAZIONE: (110g x 3)  
250g **Jellystar Special Albicocca** - 80g acqua  
Mescolare e riscaldare a 90-95°C

MONTAGGIO DEL DOLCE:  
Foderare gli stampi con la pasta frolla stesa ad altezza 3,5 mm, spalmare sul fondo della torta il Fruttifine Limone Plus, lasciar raffreddare in frigorifero per 40/45 minuti. Dressare con sac a poche nella tortiera la massa di Frangipane. Cuocere a 170°C per un'ora ca. Sformare, attendere 5 min e dopo aver coperto il dolce con la pellicola, per preservarne l'umidità, abbattere. Lucidare con Jellystar Special Albicocca dopo aver riportato il dolce a +5°C. Conservare a +5°C. Consumare a temperatura ambiente.



## Frangibosco

per tre torte diametro 18 cm h 4,5

RICETTA PASTA FROLLA: (500g x 3)  
1500g **Murbella** - 600g burro - 150g uova  
PROCEDIMENTO: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4/5 min. a bassa velocità.

RICETTA FRANGIPANE: (250g x 3)  
270g **Margherita** - 165g uova - 135g burro - 135g **Marzapane Italia** - 70g Pasta Pistacchio Kerman

PROCEDIMENTO:  
Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2/3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3/4 min. alla massima velocità.

RIPIENO: 450g **Fruttifine Frutti di Bosco Plus** (150g x 3)

PER LA DECORAZIONE: (110g x 3)  
250g **Jellystar Special Albicocca** - 80g acqua  
Mescolare e riscaldare a 90-95°C

MONTAGGIO DEL DOLCE:  
Foderare gli stampi con la pasta frolla stesa ad altezza 3,5 mm, spalmare sul fondo della torta il Fruttifine Frutti di bosco Plus, lasciar raffreddare in frigorifero per 40/45 minuti. Dressare con sac a poche nella tortiera la massa di Frangipane. Cuocere a 170°C per un'ora ca. Sformare, attendere 5 min e dopo aver coperto il dolce con la pellicola, per preservarne l'umidità, abbattere. Lucidare con Jellystar Special Albicocca dopo aver riportato il dolce a +5°C. Conservare a +5°C. Consumare a temperatura ambiente.



## Frangimela

per tre torte diametro 18 cm h 4,5

RICETTA PASTA FROLLA: (500g x 3)  
1500g **Murbella** - 600g burro - 150g uova  
PROCEDIMENTO: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4/5 min. a bassa velocità.

RICETTA FRANGIPANE: (250g x 3)  
290g **Margherita** - 175g uova - 145g burro - 145g **Marzapane Italia**

PROCEDIMENTO:  
Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2/3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3/4 min. alla massima velocità.

RIPIENO: 450g **Fructi-top Mela** (150g x 3)

PER LA DECORAZIONE: (110g x 3)  
250g **Jellystar Special Albicocca** - 80g acqua  
Mescolare e riscaldare a 90-95°C

MONTAGGIO DEL DOLCE:  
Foderare gli stampi con la pasta frolla stesa ad altezza 3,5 mm, spalmare sul fondo della torta il Fructi-top Mela, lasciar raffreddare in frigorifero per 40/45 minuti. Dressare con sac a poche nella tortiera la massa di Frangipane. Cuocere a 170°C per un'ora ca. Sformare, attendere 5 min e dopo aver coperto il dolce con la pellicola, per preservarne l'umidità, abbattere. Lucidare con Jellystar Special Albicocca dopo aver riportato il dolce a +5°C. Conservare a +5°C. Consumare a temperatura ambiente.



## Frangipera

per tre torte diametro 18 cm h 4,5

RICETTA PASTA FROLLA: (500g x 3)  
1500g **Murbella** - 600g burro - 150g uova  
PROCEDIMENTO: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4/5 min. a bassa velocità.

RICETTA FRANGIPANE: (250g x 3)  
290g **Margherita** - 175g uova - 145g burro - 145g **Marzapane Italia**

PROCEDIMENTO:  
Montare il burro e il Marzapane Italia in planetaria con foglia, per 2/3 min. alla massima velocità, aggiungere poi gli altri ingredienti e montare nuovamente per 3/4 min. alla massima velocità.

RIPIENO: 450g **Fruttifine Pera Plus** (150g x 3)

PER LA DECORAZIONE: (110g x 3)  
250g **Jellystar Special Albicocca** - 80g acqua  
Mescolare e riscaldare a 90-95°C

MONTAGGIO DEL DOLCE:  
Foderare gli stampi con la pasta frolla stesa ad altezza 3,5 mm, spalmare sul fondo della torta il Fruttifine Pera Plus, lasciar raffreddare in frigorifero per 40/45 minuti. Dressare con sac a poche nella tortiera la massa di Frangipane. Cuocere a 170°C per un'ora ca. Sformare, attendere 5 min e dopo aver coperto il dolce con la pellicola, per preservarne l'umidità, abbattere. Lucidare con Jellystar Special Albicocca dopo aver riportato il dolce a +5°C. Conservare a +5°C. Consumare a temperatura ambiente.

