

TARTELETTA AI FICHI



BASE FROLLA

1000 g **MURBELLA**
400 g burro morbido
50 g uova intere
50 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti a bassa velocità fin quando la massa risulterà omogenea e compatta. Per chi volesse, è possibile aggiungere all'impasto q.b. di **VARIEGÒ FICO** per aromatizzare la frolla.

Lasciar riposare in frigorifero per almeno 30 min., cappare la frolla della forma desiderata, cuocere a 165°C per 15 min. circa. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato. Sfnare e far raffreddare. Spennellare con tuorlo e rimettere in forno qualche minuto, fin a quando la frolla diventerà lucida.

FRANGIPANE

1000 g **MARGHERITA**
600 g **BASE MARZAPANE ITALIA**
500 g burro morbido
600 g uova intere
5 g sale
100 g **VARIEGÒ FICO**



Impastare tutti gli ingredienti, dressare uno strato abbastanza fine all'interno della frolla. Mettere in forno la tarteletta per altri 10 min. circa fino a cottura del frangipane.

TOP DI GELATINA

500 g **FRUIT PUREE LIMONE**
300 g acqua
200 g **ALASKA EX. NEUTRO**
q.b. fichi freschi

Prendere un anello per torte, foderare il fondo con una pellicola trasparente ben tesa, appoggiare su una teglia. Disporre all'interno i fichi freschi tagliati precedentemente. Colare al di sopra la gelatina preparata con Fruit Puree Limone, Alaska Ex. Neutro e acqua. Mettere a riposo a temperatura negativa e attendere l'addensamento.

Togliere la pellicola, lucidare con CRISTALINE NEUTRO e posizionare sulla torta.

Decorare a piacere, ad esempio con spuntoni di panna.

