



TRINCI ALLO YOGURT CON PERE E CREMA PASTICCERA

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO ALLO YOGURT

INGREDIENTI

YOG'IN	g 1.000
ACQUA	g 500
OLIO DI SEMI	g 400

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare in con la foglia per 6-7 minuti a media velocità.

FARCITURA

INGREDIENTI

PERE - SCIROPATE	qb
------------------	----

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

LATTE	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
SOVRANA	g 100
UOVA INTERE	g 100
SALE	g 2

PREPARAZIONE

Miscelare a freddo con frusta g 100 di latte, SOVRANA e uova.

Far bollire a parte il restante latte con lo zucchero e il sale.

Versare il latte bollente in 2-3 volte sulla miscela precedentemente preparata, miscelando energicamente con la frusta avendo cura di non far coagulare i tuorli.

Rimettere il tutto sul fuoco e portare a bollore.

Togliere dal fuoco e versare la crema in un altro recipiente.

Coprire la crema con della pellicola a contatto e far raffreddare velocemente.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

qb

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere uno strato di 1 cm di composto allo yogurt in una teglia imburrata ed infarinata.

Disporvi sopra le pere sciropate in modo omogeneo.

Ricoprire il tutto con crema pasticcera.

Cuocere a 180-200°C per 40-45 minuti.

Dopo raffreddamento tagliare in tranci e decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nell'impasto allo yogurt è possibile sostituire interamente l'olio di semi con burro o margarina (fusi a bassa temperatura), riducendo l'acqua in ricetta a g 430.