



# CROSTATA ALLA FRUTTA

Autore:  
NICOLA  
MUSOLINO

Livello:



## INGREDIENTI

### FROLLA ALLA MANDORLA

360 g di Master Martini Melange Cream  
270 g di zucchero a velo  
6 g di sale  
90 g di farina di mandorle  
700 g di Farina Debole  
150 g di tuorli

### CREMA PASTICCERA

150 g di Master Martini FiorFiore Superb  
500 g di latte

## LAVORAZIONE

Lavorare la Melange Cream, lo zucchero a velo e il sale, poi aggiungere le farine e fare sabbicare;  
inserire infine i tuorli;  
conservare in frigorifero per una notte;  
stendere dei fogli di frolla a 3 mm di spessore e congelare;  
foderare degli stampi microforati e conservare 1 ora in congelatore;  
cuocere nel forno a 155°C con valvola aperta per circa 20 min..

Miscelare polvere e latte per 3 minuti circa con la frusta;  
far riposare per 5 minuti e frullare ancora per qualche minuto.

## MONTAGGIO DEL DOLCE

Colare la crema dentro lo stampo di frolla e riempire con frutta fresca a pezzi (fragole, lamponi, ribes, more, kiwi ecc);  
lucidare con Master Martini Mastergel neutro