



PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA



INGREDIENTI

Pasta Frolla

- Burro 600 gr
- Tuorli 190 gr
- Zucchero a velo 350 gr
- Farina "Frolla" Pasini 1000 gr
- Sale 2 gr

Crema Pasticcera

- Latte 800 gr
- Panna 200 gr
- Zucchero 350 gr
- Tuorli 150 gr
- Amido Artecroma 160-180 gr

Base Jogosoft

- Jogosoft 500 gr
- Olio di semi 200 gr
- Acqua 250 gr

PROCEDIMENTO

Pasta Frolla

Miscelare burro e zucchero, unire successivamente i tuorli e il sale. Continuare a miscelare per qualche secondo e aggiungere la farina. Far riposare l'impasto almeno un'ora in frigo prima dell'utilizzo.

Crema pasticcera

Portare a bollore il latte con la panna. Miscelare tuorli, zucchero e amido fino a creare una pastella. Quando il latte arriva a bollore versare sul composto in più volte. Riportare tutto sul fuoco e cuocere fino al raggiungimento di una temperatura di 85°C.

Base Jogosoft

Miscelare Jogosoft con l'acqua e l'olio fino ad ottenere un composto omogeneo.

Realizzazione del pasticciotto

Foderare lo stampo con la pasta frolla, versare sul fondo l'amarena e la crema pasticcera. A chiusura del pasticciotto, utilizzare per l'impasto dello Jogosoft.

A fine cottura, una volta raffreddato, spolverare con zucchero a velo.

Temperatura e tempi di cottura

15 minuti circa a 180°C