



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

1

TORTA TAGLIATELLINE

Ingredienti:

g	500	Pasta frolla alla mandorla
g	110	Biscotto financier mandorla
g	15	Scorzone d'arancia candito a cubetti

Ripieno

g	180	Zucchero semolato
g	80	Mandorla pelata cal.37/38
g	26	Scorzone d'arancia candito a cubetti
g	40	Uovo misto pasteurizzato
g	40	Burro extra blocchi 82% m.g.
g	2	Scorza di limone
g	120	Tagliatelle fresche all'uovo

Procedimento:

Preparare il ripieno:

tritare mandorla e scorza di arancia candita, mescolare con lo zucchero il burro e la scorza di limone.

Precuocere la frolla, aggiungere il financier e disporre sopra la scorza di arancia. Cuocere a 160 gradi per circa 13 minuti. Lasciare raffreddare e aggiungere il ripieno, disporvi sopra le tagliatelline. Cuocere a 165 gradi per 15 minuti.

Pasta frolla alla mandorla

Ingredienti:

g	60,31	Farina tipo 00 "Frolla" Molino Dallagiovanna
g	170,1	Farina tipo 00 "Frolla" Molino Dallagiovanna
g	100,52	Burro extra blocchi 82% m.g.
g	87,63	Zucchero a velo
g	30,93	Farina di mandorla pelata
g	2,58	Sale
g	50	Uovo misto pasteurizzato

Procedimento:

Mescolare il burro con lo zucchero a velo. Aggiungere l'uovo con il sale. Mescolare con la polvere di mandorla pelata. Aggiungere la prima parte di farina e lavorare bene. Aggiungere la seconda parte di farina e lavorare fino ad assorbimento. Lasciare riposare 12 ore in frigorifero. Stendere a 3mm e foderare gli stampi.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

Biscotto financier alla mandorla

Ingredienti:

g	8,39	Farina tipo 00 "Frolla" Molino Dallagiovanna
g	26,81	Zucchero a velo
g	18,84	Mandorla grezza cal.37/38
g	1,1	Lievito chimico
g	0,14	Sale
g	3,58	Zucchero invertito
g	26,13	Albumi d'uovo pasteurizzato
g	25,03	Burro extra blocchi 82% m.g.

2

Procedimento:

Nel cutter miscelare insieme le mandorle, lo zucchero a velo, la farina, il lievito ed il sale. Unire l'albumi e lo zucchero invertito mixando a bassa velocità. Scaldare il burro a 45/50°C ed unirlo agli altri ingredienti. Mixare fino ad ottenere un impasto omogeneo e strutturato. Lasciare riposare 2 ore in frigorifero. Livellare bene il composto in una teglia 60x40cm. Cuocere in forno ventilato a 170°C per 12/14 minuti.