



## Torta Andrea

### Frolla classica

g 1000	Farina di tipo 1 "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna
g 500	Burro
g 400	Zucchero a velo
g 95	Uova intere

### Procedimento

Impastare, all'interno della planetaria, il burro e lo zucchero, aggiungere le uova e infine la farina.

### Gelatina al limone

g 1000	Purea di limone
g 300	Zucchero semolato
g 60	Pectina
g 2000	Succo di mela
g 2700	Zucchero semolato
g 550	Glucosio
g 30	Acido tartarico

### Procedimento

Portare a bollire la purea di limone unita alla purea di mela; unire il primo zucchero miscelato con la pectina; unire il restante zucchero con il glucosio e portare a 105°C; infine unire l'acido tartarico in soluzione. Versare il composto negli appositi stampi.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg.imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it





### Frangipane mango e grano

g	500	Burro
g	500	Zucchero a velo
g	500	Uova intere
g	300	<b>Farina di tipo 1 "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna</b>
g	8	Baking
g	300	Mango a cubetti
g	300	Polvere di mandorle
g	300	Grano cotto per pastiera
	2	Baccelli di vaniglia
		Zeste di arancia

### Procedimento

Montare in planetaria il burro con lo zucchero e gli aromi; unire le uova a filo, le polveri setacciate, infine il mango e il grano cotto.

### Mousse al mascarpone

g	160	Base semifreddo
g	200	Mascarpone
g	200	Panna 35% M.G.
g	7	Gelatina

Mescolare la base semifreddo con il mascarpone e la vaniglia. Prelevare un 10% della massa e scaldarla ed unire la gelatina; aggiungere alla base restante ed infine alleggerire con la panna semimontata.

### Montaggio e finiture

Formare la base di frolla, mettere un sottile strato di gelatina e riempire con il frangipane. Cuocere in forno a 160°C. Adagiare la mousse sulla base cotta. Decorare a piacere.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg.imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gagnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it

