



PREPARATO PER DOLCI



Ideale per 8/10 persone

Livello difficoltà: medio

Crostata di frutta alla crema

Tempo di preparazione totale: 1 ora e 20 minuti

Per questa ricetta ti servono:
 Per la base frolla: 300 g di Preparato GMI per dolci, 150 g di burro tiepido, 200 g di zucchero, 3 tuorli d'uovo, 1 scorza di limone grattugiata.
 Per la crema: 3 tuorli d'uovo, 250 ml di latte, 50 g di zucchero, 30 g di farina, 50 ml di panna, 2 cucchiaini di maraschino, gelatina.
 Per la guarnizione: 1 kiwi, 1 banana, 100 g di uva nera, 100 g di uva bianca, 100 g di fragole, 100 g di mandarini, 2 cucchiaini di gelatina di frutta o di marmellata di albicocche.
 Utensili: 2 recipienti, 1 teglia, 1 forchetta, 1 pentolino, 1 frusta, 1 pennello da cucina, bilancia pesa ingredienti, 1 foglio di carta forno, 1 misurino per liquidi.

Preparazione

- IMPASTO** 40' Metti in un recipiente il Preparato GMI per Dolci, il burro, lo zucchero, i tuorli e la scorza di limone. Mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lascialo riposare in frigorifero per 30 minuti circa. Stendi la pasta nella teglia imburrata e infarinata oppure ricoperta di carta forno, facendo un bordo sul lato. Bucherella la pasta e poi inforna con forno già caldo a 190°C per 30 minuti circa.
- COTTURA** 30' Per preparare la crema porta ad ebollizione il latte in un pentolino. A parte monta i tuorli con lo zucchero e aggiungi la farina. Versa tutto nel pentolino e porta ad ebollizione continuando a mescolare.
- GUARNIZIONE** 10' Una volta che la crema si è raffreddata aggiungi il maraschino e la panna montata. Spalma sulla crostata e disponi sopra la frutta a piacere. Spennella con la gelatina sciolta in un cucchiaino di acqua bollente e la torta sarà pronta!



PREPARATO PER DOLCI

Perché scegliere un "PREPARATO PER DOLCI"?
 Per realizzare dei dolci in modo pratico e veloce hai bisogno di un preparato composto da una farina forte, stabile, estensibile, cioè semplice da lavorare e che sia già miscelata con i migliori lieviti.

Qual è il "SEGRETO" di questo preparato?
 Questo preparato contiene una farina che racchiude la giusta quantità di proteine e glutine grazie alle eccellenti caratteristiche dei grani francesi Apache e di altri grani europei ed italiani.



Che "GARANZIE" ti diamo?
 Noi di Grandi Molini Italiani selezioniamo il grano direttamente nei campi dove è coltivato. Una volta trasportato fino ai nostri molini, viene analizzato, pulito e macinato trattenendo la parte più proteica del chicco. La rintracciabilità dai campi fino alla distribuzione, la sicurezza e l'assenza di OGM sono quindi garantite.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "00", agenti levitanti (3,2%): pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio; sale marino.

Informazioni nutrizionali
 Valori medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1403 kJ
	330 kcal
Proteine	11,1 g
Carboidrati di cui: zuccheri	68,8 g
	1,2 g
Grassi di cui: saturi	1,2 g
	0,2 g
Fibre alimentari	3,1 g
Sodio	0,63 g

1000 g e
 Peso netto determinato meccanicamente e riferito ad un'umidità massima del 15,5%

Conservare in luogo fresco ed asciutto

PREPARATO PER DOLCI
 CON FARINA TIPO "00"
 E LIEVITO Istantaneo



1 kg



PREPARATO PER DOLCI

SFORNA DELIZIE CON LE NOSTRE FARINE



Scopri tante gustose ricette su www.cuore.grandimolini.it

Mettilci il cuore anche tu: inviaci la tua ricetta preferita
 Ogni mese Grandi Molini Italiani premia quella più stuzzicante con simpatici regali!

Prodotto e confezionato da GRANDI MOLINI ITALIANI SPA Nello stabilimento di Via Zurlare, 21 Coriano di Albaredo d'Adige, Verona



MACCHINA ICA "DOPPIA TACCA" GMI PER IL CONFEZIONAMENTO DI : FARINA TIPO 0 e 00, FARINA DI GRANO DURO, FARINA INTEGRALE - 1Kg.
 SOGGETTO: GMI "CUORE" PREPARATO PER DOLCI.



IMPORTANTE: sulle bozze che inviamo, da restituire firmate per accettazione o corredate di eventuali modifiche. Il controllo della correttezza degli elementi grafici, dei testi, delle diciture e della corrispondenza di tutto ciò con eventuali campioni di riferimento è esclusivamente a carico del cliente. Peritale, Cartotecnica Postumia non si assume responsabilità alcuna per eventuali errori od omissioni nella stampa del prodotto finito, derivanti dalla mancanza di tale controllo.