

LE FATTORIE FIANDINO
IN PIEMONTE

CREMA DI
PANNA

1889

LA PRIMA PANNA PER
USO PROFESSIONALE CON:

NOVITÀ!

- * aggiunta di fermenti lattici vivi
- * 25% di massa grassa
- * Panna 100% Italiana
- * particolarmente adatta per cheesecake, cremosi e ripieni
- * shelf life 45 giorni, disponibile in secchielli da 2 lt cad.

Prova subito
la ricetta del
Maestro Pasticcere
e Gelatiere
Alessandro Racca

TORTA ALLA CREMA DI PANNA 1889

Pasta brisè dolce 1 foglio diametro 28/30 cm, uova 200 g,
scorza limone N. 1, zucchero 180 g, amido di mais 40 g,
vaniglia bacca N. 1, sale 5 g, Crema di Panna 1889 600 g.

PROCEDIMENTO:

Adagiate in una tortiera con diametro 24 cm circa, la pasta brisè.
Bucherellate il fondo e mettete in frigorifero.

PER IL RIPIENO:

In una ciotola capiente ponete la Crema di Panna 1889, i tuorli d'uovo, la scorza grattugiata di un limone non trattato, la vaniglia, la maizena ed il sale. Mescolate con le fruste di uno sbattitore elettrico o una planetaria fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

A parte, montate gli albumi con lo zucchero. Gli albumi dovranno risultare lucidi, ovvero non a neve ferma ma ancora morbidi e cremosi. Incorporateli delicatamente al composto cremoso mescolando dal basso verso l'alto. Versate tutto nella base di pasta brisè, riempiendo lo stampo per 3/4 di altezza. Cuocete la torta in forno statico per circa 1 ora a 180°, fino a che la superficie non sarà ben dorata. Estraetela dal forno e lasciatela raffreddare su di una gratella: la vostra torta 1889 può essere servita tiepida oppure fredda.

Potete accompagnarla con della composta di mirtilli neri, del miele oppure con la vostra confettura preferita!

