

# Receta | Pasta Frolla de Frambuesa



## Ingredientes Masa

Tegral Patacrout	1000	g
Mimetic 32	400	g
Huevos	150	g
Polvo de hornear	10	g

## Procedimiento

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y mezclar con el accesorio "lira o paleta" hasta integrar sin amasar.
- Dejar reposar la masa en frío por 30 minutos.
- Estirar la masa hasta un espesor de 4 milímetros aproximadamente y forrar moldes para tarta, de 20cm de diámetro por 2,5 cm de alto.
- Reservar el resto de la masa para la terminación.

## Ingredientes Relleno

Fruitfil Frambuesa	1000	g
--------------------	------	---

## Procedimiento

- Rellenar cada tarta con 250 gr de **Fruitfil Frambuesa**.
- Cubrir el relleno con finas tiras de masa cruzadas entre sí, formando un enrejado para finalizar el armado

# Receta | **Pasta Frolla de Frambuesa**

## Tips & Trucos

Pincelar las tiras de la tarta con **Sunset Glaze**, cocinar a 180°C por 30 minutos.  
Luego de la cocción puede pintarse con **Brillo Multiuso** para una mejor terminación.

## Rendimiento

Rinde 4 unidades de 650 gr c/u.