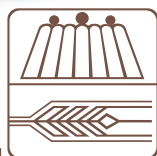




Linea Farciture Confetture e Passate



irca



Linea Farciture Confetture e Passate



“CONSERVA” IL GUSTO DELLA NATURA

I prodotti della linea FARCITURE, CONFETTURE e PASSATE presentano una consistenza morbida ed una struttura spalmabile che, unite ad una eccezionale resistenza alla cottura in forno, le rendono particolarmente pratiche ed indicate per tutte le applicazioni di pasticceria.





Le Ricette Irca

TORTA LINZER

Farina "debole"	g	1.000
Burro o MARBUR CREMA	g	600
Zucchero	g	400
Farina di mandorle grezze	g	350
Uova intere	g	150
Tuorli	g	60
Scorza di limone grattugiata		q.b.
Cannella in polvere		q.b.

Fare una pasta frolla utilizzando tutti gli ingredienti della ricetta e porla in frigorifero per almeno un'ora. Foderare una tortiera tenendo il bordo alto un centimetro, bucare il fondo e stendervi uno strato di FARCITURA AI LAMPONI, grigliare e lucidare il bordo con uovo. Cuocere a 190-200°C per circa 25 minuti.