

TORTA ALLO YOGURT

VaGLiaTO FiNE

Questa ricetta è stata ideata da:
ARMANDO LOMBARDI - Accademico AMPI

Ingredienti

Pasta frolla alle mandorle

- 200 g Burro
- 175 g Zucchero Vagliato Fine
- 5 g Sale
- 100 g Uova
- 60 g Mandorle, macinate finemente
- 460 g Farina per frolla

Farcitura allo yogurt

- 300 g Yogurt magro
- 200 g Mascarpone magro
- 100 g Tuorlo
- 1 Baccello di vaniglia
- 75 g Zucchero Vagliato Fine
- 40 g Amido di mais
- 120 g Albume
- 75 g Zucchero Vagliato Fine

Meringa per decoro

- 100 g Acqua
- 320 g Zucchero Vagliato Medio
- 200 g Albume
- 80 g Zucchero Vagliato Fine

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

MONTAGGIO DEL DOLCE

Q. b. Confettura ai frutti di bosco

Q. b. More fresche

Procedimento

1. Pasta frolla alle mandorle	In una bacinella, amalgamate il burro morbido a 25°C con lo zucchero vagliato fine, il sale e le uova. Unite le mandorle macinate finemente e 120g di farina, continuando a mescolare. Completate l'impasto incorporando i restanti 340g di farina, lavorandola a sufficienza per avere un composto omogeneo. Lasciate riposare in frigo per almeno tre ore.
2. Farcitura allo yogurt	In un recipiente, amalgamate lo yogurt, il mascarpone, i tuorli e la polpa di vaniglia. Unitevi la prima quantità di zucchero e l'amido precedentemente setacciati. Montate gli albumi con la seconda parte di zucchero ed incorporateli mescolando delicatamente al precedente composto.
3. Meringa per decoro	In un tegame, cuocete sul fuoco lo zucchero vagliato medio mescolato all'acqua fino ad arrivare alla temperatura di 116°C. A questo punto, iniziate a montare in planetaria l'albume con lo zucchero vagliato fine. Versatevi poi a filo lo zucchero arrivato a 121°C e continuate a montare fino al raffreddamento. Utilizzate subito.
4. MONTAGGIO DEL DOLCE	Su un piano infarinato, tirate la pasta frolla allo spessore di 2,5 mm col mattarello, foderate una tortiera e precuocete a vuoto a 180°C per 20 minuti circa. Una volta raffreddata, stendetevi un leggero strato di confettura ai frutti di bosco e riempite fino all'orlo con la crema allo yogurt. Cuocete in forno a 180°C per circa 25 minuti. Sformate e decorate con la meringa, servendovi di una sac a poch con bocchetta a stella. Fiammeggiate caramellizzando leggermente gli spuntoni. Finite inserendo more fresche.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED