



Pasticceria
Cavalletti



Pasticceria Cavalletti
Via Nemorense, 179/181
00199 Roma
Tel. 06.86.32.48.14
Fax 06.86.32.48.05
pastcav@tin.it

La Ricetta del mese

STAMPI O FORME DI PASTA FROLLA

UTILITA'

E' bene avere in casa già pronte delle forme di pasta frolla da usare al momento in caso di necessità. Esse servono per fare: pinolate, torte di noci, torte di frutta, tarte di confettura di frutta, la torta soave alla visciola, ecc. ecc.

PROCEDIMENTO

Foderare uno stampo di pasta frolla. Punzecchiare con la forchetta la base dello stampo (per evitare che si gonfi). Cuocere a forno allegro, circa 230-240 gradi (deve essere di color oro). Lo spessore della pasta deve essere al massimo di 8/10 mm. Per ben rifinire lo stampo, tagliare a metà bordo con la rotella dentata.

Ricetta del mese

Storia della Pasticceria

Per le vostre feste



Graphic by  bitnet
Internet e comunicazione