



TORTA HEIDI AL LAMPONE

🏠 Livello base

DOLCE DA FORNO

IMPASTO BASE

HEIDICAKE

burro 82% m.g. - morbido
uova intere

1.000g
300g
300g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 3 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare con sac à poche uno strato uniforme di pasta in una tortiera precedentemente imburrata ed infarinata. Formare un bordino ed una grigliatura sufficientemente larga distanziando ogni striscia di circa 3 cm. Depositare quindi negli spazi vuoti una quantità sufficiente di CONFETTURA EXTRA di LAMPONI. Decorare il bordo con mandorle affettate. Cuocere a 180-190°C per 30-35 minuti e comunque fino a completa doratura.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.