

TORTA HEIDI AL LAMPONE

Livello base

DOLCE DA FORNO

IMPASTO BASE

HEIDICAKE	1.000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 3 minuti circa.
burro 82% m.g. - morbido	300g	
uova intere	300g	

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.