



# TORTA DI MELE BRETONE

🏠 Livello base

TORTA DA FORNO

## FROLLA BRETONE

### TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido  
tuorli d'uovo - T° ambiente

### VIGOR BAKING

sale

1.000g

600g

300g

10g

8g

Montare in planetaria con frusta burro e sale per 2-3 minuti, aggiungere i tuorli a filo, in piu riprese, fino al completo assorbimento.

Aggiungere TOP FROLLA e VIGOR BAKING e miscelare fino a completa amalgama.

## COMPOSIZIONE FINALE

In una tortiera leggermente imburata, depositare con sac à poche circa 8 millimetri di pasta.

Stendere sulla superficie uno strato di circa un centimetro di FRUTTIDOR MELA, lasciando libero un piccolo bordo.

Decorare il bordo facendo aderire delle mandorle affettate.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 20-25 minuti e comunque fino a completa doratura.

Decorare spolverando il bordo con BIANCANEVE PLUS e gelatinare la superficie con MIRAGEL.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.