



TORTA DI MELE BRETONE

chef Livello base

TORTA DA FORNO

FROLLA BRETONE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

tuorli d'uovo - T° ambiente

VIGOR BAKING

sale

PREPARAZIONE

1.000g Montare in planetaria con frusta burro e sale per 2-3 minuti, aggiungere i

600g tuorli a filo, in più riprese, fino al completo assorbimento.

300g Aggiungere TOP FROLLA e VIGOR BAKING e miscelare fino a completa

10g amalgama.

8g

Composizione finale

In una tortiera leggermente imburrata, 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.