

DOLCE MELA

Livello base

TORTA DA FORNO ALLE MELE

PASTA BRISÈ

farina "debole"	3.750g	Impastare in planetaria con foglia a media velocità burro con consistenza morbida, farina, zucchero e sale. Aggiungere le uova e l'acqua e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero ben coperto per almeno due ore .
MARBUR CAKE 20%	1.750g	
uova intere	400g	
zucchero	125g	
sale	25g	
acqua	750g	

RICETTA GLASSA

MARBUR CREMA 20%	650g	Sciogliere a bassa temperatura il burro in microonde. Aggiungerlo poi allo zucchero ed alle uova precedentemente miscelate con frusta.
uova intere	380g	
zucchero di canna	500g	

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta brisè con sfogliatrice allo spessore di due millimetri, foderare degli stampi per torta con bordo alto circa 2 centimetri, bucherellare e riempire con FRUTTIDOR MELA EN GROS MORCEAUX 85%.
Versare uniformemente la glassa sulle mele e cuocere a 200°C in forni ventilati ed a 220°C in forni a platea per circa 25 minuti.

irca GROUP
Extraordinary made simple.