



# DOLCE MELA

🏠 Livello base

TORTA DA FORNO ALLE MELE

## PASTA BRISÈ

farina "debole"

MARBUR CAKE 20%

uova intere

zucchero

sale

acqua

3.750g

1.750g

400g

125g

25g

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 .

## RICETTA GLASSA

MARBUR CREMA 20%

uova intere

zucchero di canna

650g

380g

500g

Sciogliere a bassa temperatura il burro in microonde. Aggiungerlo poi allo zucchero ed alle uova precedentemente miscelate con frusta.

## 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.